
LA
CUISINIÈRE
MODÈLE
OU L'ART
DE
AVEC ÉCONOMIE
PAR
Mme E. H. GABRIELLE
NOUVELLE ÉDITION



1909

LA

CUISINIÈRE MODÈLE

CORBEIL. — IMPRIMERIE ÉD. CRÉTÉ.

LA

CUISINIÈRE
MODÈLE

OU

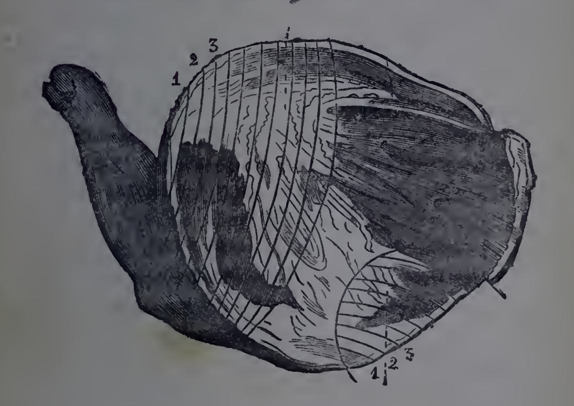
L'ART DE FAIRE UNE BONNE CUISINE
AVEC ÉCONOMIE

CONTENANT UN VOCABULAIRE DES TERMES DE CUISINE
L'ART DE DÉCOUPER
LES SAUCES ET TOUTE LA CUISINE PROPREMENT DITE
LA PATISSERIE, ETC., ETC.

HOCQUART

PAR

Mme E.-H. GABRIELLE



PARIS
LIBRAIRIE DE THÉODORE LEFÈVRE ET Cie
ÉMILE GUÉRIN, ÉDITEUR
2. RUE DES POITEVINS

VOCABULAIRE

DES

TERMES DE CUISINE ET D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE ET EXPLICATIONS PRÉLIMINAIRES.

Abaisse. Terme de pâtisserie. Morceau de pâte étendu ou aplati avec un rouleau. On en fait le fond de beaucoup de pâtisseries et le dessus de quelques-unes. Les abaisses, selon leur destination, sont faites de différentes pâtes.

Abatis. On appelle ainsi les pattes, les ailes, le cou, le foie et le gésier d'une volaille.

Ambigu. Repas sans potage, où tous les mets qui le composent sont servis en même temps que le dessert. Les déjeuners et les repas de nuit, pendant un bal, sont presque toujours des ambigus.

Argenterie. L'argenterie doit être entretenue dans la plus grande propreté, et lorsqu'elle est lavée et essuyée très-sèchement, on lui rend tout son éclat en la frottant avec un morceau de peau de daim, sur lequel on met une petite pincée de blanc d'Espagne en poudre sèche.

Aromates. L'anis, la badiane, la coriandre, la cannelle, la cascarille, les écorces d'oranges, de citrons, de cédrats, de bergamotes, l'iris, le safran, les feuiles de laurier, d'oranger, de laurier-cerise, le thym, l'es

tragon, le baume, le basilic, l'ambre et le musc, ainsi que les essences de roses et autres, sont des aromates. (Voyez *Épices*.)

Aspic. Espèce d'entrée froide, composée de filets de volaille, de gibier ou de poisson, garnis de truffes, de crêtes, de quartiers d'œufs durs et de cornichons, et enveloppés d'une gelée transparente, à laquelle on donne une forme plus ou moins élégante au moyen d'un moule. On fait aussi des aspics de fruits.

Assiette. On emploie le mot d'*assiettes* pour désigner les hors-d'œuvre, tels qu'anchois, radis, etc., et au dessert pour désigner les choses qui le composent, comme fromages, fruits frais ou secs, pâtisseries de petit-four, etc.

Bain-marie. Casserole ou tout autre vase que l'on met sur le feu avec l'eau qu'il contient et dans laquelle on place un autre vase pour faire acquérir à ce qu'il renferme le degré de chaleur désiré. Cet appareil se nomme *bain-marie.* Son emploi est très-commode pour faire réchauffer, sans qu'elles tournent, les sauces liées avec des jaunes d'œufs, cuire des crèmes et généralement tout ce qui redoute un feu trop vif, ou même ce qui est contenu dans un vase incapable de supporter sans se fendre la chaleur directe du foyer.

Bardes. Ce sont des tranches minces de lard gras ou maigre qu'on met sur le dos ou sur le ventre du gibier qu'on fait rôtir, et qu'on attache avec de la ficelle. On s'en sert aussi pour couvrir des pâtés ou foncer des casseroles dans lesquelles on se propose de faire cuire des braises, etc.

Barder. C'est appliquer des bardes de lard.

Béchamel. Espèce de sauce blanche.

Bisque. Sorte de potage composé d'écrevisses, de purée et autres ingrédients.

Blanc. Terme par lequel on désigne toute espèce de sauce blanche.

Blanchir. Jeter de la viande, des poissons, des légum s et des fruits, pendant quelques minutes seulement dans de l'eau plus ou moins chaude ; les viandes pour les dégorger, lorsqu'on veut les préparer au blanc, les poissons pour les limoner, ou ôter l'humeur visqueuse de leur peau ou de leurs écailles, et les légumes et les fruits pour les priver ou de leur âcreté ou d'une saveur trop exaltée. Pour les viandes, l'eau ne doit être que peu chaude, plus chaude pour les poissons, et bouillante pour les légumes et les fruits. Aussitôt que l'opération est faite, on jette les objets blanchis dans l'eau fraîche.

Blanquette. Espèce de sauce blanche.

Bleu. Voyez *Court-bouillon*.

Boulettes. Voyez *Quenelles*.

Bouquet. Paquet d'herbes fines liées ensemble, qu'on met dans les sauces et dans les bouillons pour en relever le goût. Le *bouquet garni* se fait avec ciboules, persil, une feuille de laurier, un peu de thym, selon le goût. On lie le bouquet avec du gros fil. Il doit être retiré avant de servir.

Braise. Mode de cuisson sans évaporation sensible.

Braisière. Casserole disposée pour les braises. On en a de différentes grandeurs. Les plus petites ont un manche, les grandes deux anses, et toutes un couvercle emboîtant avec rebord exhaussé qui permet de les couvrir de braise ou de cendres rouges.

Brider. C'est maintenir les membres d'une volaille avec du gros fil ou de la ficelle. On bride également des pièces de viande pour leur conserver

après la cuisson la forme qu'on leur a donnée.

Broche. Instrument qui sert à faire rôtir les viandes. On en a de diverses grosseurs. Les oiseaux de petite dimension sont embrochés avec des hâtelets qu'on attache sur la broche.

Brochette. Voyez *Hâtelets.*

Buisson. Se dit d'une pyramide d'écrevisses cuites dressées sur une assiette.

Caramel. Sucre que l'on fait brunir dans le fond d'une casserole, avec un verre d'eau ou de bouillon. On s'en sert pour colorer, avec la barbe d'une plume, le dessus des viandes, et donner de la couleur aux sauces.

Chapelure. Croûte de pain râpée.

Chausse. Cornet en laine feutrée qui sert à filtrer les liqueurs. Le papier à filtre plié en entonncir et placé sur un entonnoir de verre est préférable, et mieux encore ce dernier ustensile, dont la gorge est bouchée avec du coton.

Ciseler un poisson, c'est pratiquer de distance en distance des entailles sur son corps, afin d'empêcher que la peau ne crève en cuisant.

Clarifier. Opération qui consiste à rendre claire une liqueur quelconque. On emploie à cet effet le blanc d'œufs battu ou la colle de poisson pour les vins, ou l'entonnoir de verre. (Voyez *Chausse.*)

Compote. Terme de cuisine et d'office. On fait des compotes de canards, de pigeons, etc. Il s'applique surtout aux fruits. C'est une espèce de confiture destinée à être mangée de suite.

Concasser. Diviser grossièrement une substance dans un mortier ou autrement.

Consommé. Bouillon surchargé de sucs de viande.

Coquille à rôtir. On fait des coquilles à rôtir en

terre cuite revêtue de tôle, ou en fonte. Celle-ci consomme plus de charbon. On les fait portatives ou incrustées dans le mur. On place la cuisinière devant le feu et on peut la reculer à volonté, ce qui est utile pour les viandes noires qui ont besoin d'être vivement saisies, et ensuite suffisamment éloignées pour que la cuisson s'achève plus lentement.

Le feu étant fait au charbon est toujours égal, et d'ailleurs la coquille en s'échauffant maintient la chaleur. Un rôti ne se cuit jamais aussi régulièrement à un feu de cheminée, qui exige d'ailleurs une surveillance incessante.

Coulis. C'est la même chose que le jus.

Couteaux. Il faut plusieurs sortes de couteaux : couteaux de table, couteaux à découper, couteaux à dessert, ordinairement à lame d'argent, couteaux de cuisine. Les couteaux pour le service de la table sont enfermés dans une boîte à compartiments où chacun d'eux a sa place.

Les couteaux à découper, de table et de cuisine, dont les lames sont en fer, doivent être lavés à l'eau bouillante, les lames seulement, pour ne pas desceller les manches, et parfaitement essuyés. On les passe ensuite sur un cuir dont voici la figure. Il est rempli de sablon très-fin dont on saupoudre le cuir.





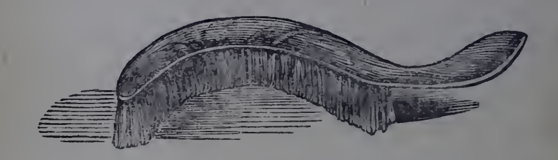
Couvert. On appelle ainsi une cuiller et une fourchette d'argent assorties.

L'assiette, la serviette, le couvert d'argent, le couteau, le ou les verres destinés à un même convive, et

pris collectivement, se nomment aussi un couvert. On dit dans ce sens mettre tant de couverts.

On nomme enfin couvert tout ce qui couvre et pare la table pour un repas. Un couvert bien mis plaît à l'œil et est d'un augure favorable pour la composition du repas. La nappe et les serviettes doivent être de linge très-blanc et pareil. Les couverts également espacés; le couvert et le couteau placés à droite, la cuiller couvrant la fourchette. On forme au centre de la table une sorte d'encadrement pour le placement des mets, avec la cuiller à potage, la fourchette et le couteau à découper et autant de couverts d'argent pour le service que l'exige son importance. Les salières et moutardiers ainsi que les plateaux à bouteilles et à carafes sont placés symétriquement en dehors de cet encadrement. Les assiettes de hors-d'œuvre se placent dans les intervalles.

Avant de servir le dessert on enlève, avec une brosse contournée, les croûtes et mies de pain devant chaque convive, en les recevant sur un plateau de tôle vernie.



Croûtons. Tranches de mie de pain découpées en dés, en losange, etc., qu'on fait frire au beurre frais pour en garnir les épinards, la chicorée, les purées, etc.

Cuiller de bois. Il est indispensable d'en avoir de plusieurs grandeurs pour travailler les mets et surtout pour faire les roux.

Daube. Préparations de viande, de volailles ou de gibier qui se mange le plus souvent froide.

Daubière. Vaisseau de cuivre ou de fonte dont le couvercle est emboîtant et à rebords pour retenir le feu dont en le couvre. On s'en sert pour faire cuire une daube.

Décanter. Verser doucement un liquide qui a laissé un dépôt, afin de ne pas entraîner ce dépôt.

Décoction. Extraire la substance d'une chose par l'ébullition.

L'infusion diffère de la décoction, en ce qu'on se contente de verser de l'eau bouillante sur la chose à infuser.

Dégorger les viandes, c'est les débarrasser du sang qu'elles contiennent et les rendre plus blanches, en les mettant tremper quarante ou cinquante minutes dans l'eau froide.

Dégoût. Terme de cuisine pour désigner le jus que la chaleur du feu fait sortir des viandes, et qui tombe dans la lèchefrite.

Désosser, Oter les os des viandes, volaille ou gibier, ou les arêtes de la chair des poissons.

Dorer. C'est frotter à l'aide d'un pinceau ou de la barbe d'une plume, avec des œufs battus. jaune et blanc, le dessus d'une pâtisserie.

Dresser. Disposer les mets sur le plat comme ils doivent être servis.

Échauder. Plonger dans de l'eau très-chaude l'animal dont on veut enlever facilement le poil ou la plume.

Embrocher. C'est mettre une pièce en broche.

Émincer. C'est couper la viande ou les légumes en tranches minces.

Entrées. Ce sont les mets qui se servent au com-

mencement du repas en même temps que le potage, et qui accompagnent ensuite le bœuf ou une autre grosse pièce servant à remplacer le potage.

Entremets. Ce qui se sert sur la table en même temps que le rôti et avant le dessert.

Épices. On comprend sous ce nom le poivre, la muscade, le macis, le clou de girofle, le piment, le gingembre; elles sont principalement employées dans la préparation des viandes.

Étamine Morceau d'étoffe de laine claire, servant à passer les jus. (Voyez *Chausse.*)

Escalopes. Petites rouelles minces de viandes fines ou de poisson, dressées en rond sur le plat, posant à demi les unes sur les autres.

Étouffer. Faire cuire dans un vaisseau bien clos, et dont on garnit même le bord du couvercle de papier mouillé, pour empêcher l'cvaporation. (Voyez *Braisière.*)

Étouffoir. Ustensile en tôle, à couvercle emboîtant, pour éteindre le charbon allumé dont on n'a plus besoin. C'est une attention précieuse dans une cuisinière que de ne pas laisser du charbon se consumer inutilement.

Farces. Hachis dont on garnit les volailles ou certaines pièces de viande. On fait des farces de volaille, de gibier, de viande et de poisson auxquels on peut mêler : truffes, champignons marrons, fines herbes, etc. — On donne le même nom à de l'oseille cuite.

Feuillantine. Espèce de pâtisserie.

Filets. Se dit des parties charnues qui chez les quadrupèdes accompagnent l'épine dorsale sous les côtes, les chairs qui se trouvent sur les ailes et l'estomac des volailles et gibier, et tout ce qu'on peut lever sans arêtes sur un poisson. On dit aussi couper en

filets lorsqu'on fait des morceaux longs et étroits.

Flamber. Passer une volaille ou autre oiseau sur la flamme après l'avoir plumé pour en brûler le duvet : il ne faut pas que la peau soit noircie.

Flan. Sorte de tarte.

Foncer. Mettre au fond d'une casserole des bardes de lard, du jambon, du veau en tranches, etc.

Frémir. Se dit de l'eau sur le feu, ou de toute autre chose qui est près de bouillir.

Fricandeau. C'est ordinairement une tranche de veau peu épaisse, piquée et glacée. Ce sont aussi des tranches d'autres viandes et même de poisson apprêtées de la même manière.

Fricassée. Nom commun à tous les mets divisés en morceaux, et cuits dans une casserole avec une sauce. Presque généralement, ce mot est remplacé par celui de ragoût.

Friteau. Mets entouré de pâte, et frit.

Friture. On appelle friture le corps gras dans lequel on fait frire des viandes, du poisson et des légumes, etc. On la fait ordinairement avec de l'huile, du beurre, du saindoux. L'huile passe pour constituer la meilleure friture.

On donne aussi ce nom à l'objet même qu'on fait cuire ainsi.

La friture doit être très-chaude lorsqu'on y plonge les objets à cuire. Ils doivent être servis chauds pour qu'ils conservent le croquant qui en fait le mérite.

Galantine. Espèce de daube qui n'en diffère que parce que les viandes qui la composent sont toujours désossées, qu'elles ont une forme plus régulière, et sont plus ornées de gelées moulées, et de carottes, cornichons, citrons, etc., etc., découpés à l'emporte-pièce.

Garbure. Sorte de potage épais et ordinairement mêlé de fromage de Parmesan ou de Gruyère, principalement en usage dans le midi de la France.

Garde-manger. Sans parler d'un garde-manger, pièce de la dernière importance lorsqu'on habite à la campagne, il est indispensable, même à la ville, d'avoir une sorte d'armoire suspendue dans un courant d'air, pour y disposer les provisions de la veille au lendemain. Ce garde-manger doit être fermé avec un treillage de fil de fer très-serré, pour qu'aucune mouche n'y puisse pénétrer.

Garniture. Certains ingrédients ou substances dont on garnit ou dont on accompagne les viandes de boucherie, la volaille, le gibier, et même certains plats de légumes.

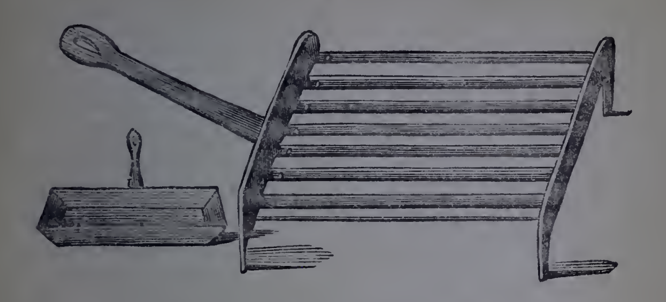
Glace. Jus de viande ou coulis réduit en gelée. — GLACER, c'est étendre la glace, avec une plume ou un pinceau, sur les viandes, volailles et ragoûts tout chauds, au moment de les servir.

Godiveau. (Voyez *Quenelles*.)

Gratin. Portion d'une préparation culinaire quelconque que l'on laisse avec intention s'attacher au fond de la casserole pour donner au mets une sapidité plus grande.

Gril. Ce qui rend incommode et désagréable l'usage des grils ordinaires que tout le monde connaît, c'est la graisse qui s'échappe des chairs qu'on fait griller, et qui répand une fumée épaisse et infecte qui les noircit et leur donne souvent aussi un goût de graillon. On a donc multiplié les inventions pour obvier à ces inconvénients. Parmi elles nous signalons le gril en gouttière dont la figure est ci-contre. La partie du côté du manche est un peu plus basse que l autre extrémité pour donner une pente suffisante aux barreaux

formés de tôle courbée en gouttière percée d'un trou rond du côté du manche. Il en résulte que la graisse



et le jus qui s'écoulent vers ce point et par l'inclinaison, tombent dans une lèchefrite dont voici la figure, et qui se place sous les trous du gril.

Habiller. C'est donner aux viandes et aux poissons la première préparation avant de les faire cuire.

Habiller une volaille, c'est la plumer, la vider, la flamber et lui trousser les cuisses.

Habiller un poisson, c'est le vider, l'écailler, le limoner.

Hachoir. Sorte de grand couteau qu'on emploie à hacher les viandes et les légumes. On en fait à deux manches, à une ou plusieurs lames, et à un seul manche qu'on fait agir d'une main.

Hâtelet. Sorte de broche en bois, en fer, en argent, pour aider à assujettir une pièce quelconque à la broche ou pour embrocher des petits oiseaux, des éperlans, etc.

Hâtelettes. Brochettes pleines de petits oiseaux, ou poissons embrochés, et cuits.

Herbes (fines) se dit du persil, du cerfeuil, de la pimprenelle, de l'estragon et autres plantes aromatiques.

Hors-d'œuvre. On appelle hors-d'œuvre des substances plus ou moins alimentaires qu'on sert dès le début du service et qu'on mange pour préluder au repas et exciter l'appétit. Le beurre, les radis, les huîtres, anchois, sardines, thon mariné, harengs secs, cornichons, olives, fruits et légumes confits au vinaigre, melons, figues, salade de concombre, artichauts à la poivrade, petits pâtés, tranches minces de saucisson, etc., etc., sont des hors-d'œuvre.

Infusion. (Voyez *Décoction.*)

Issues. Abatis de certains quadrupèdes bons à manger. On dit issues d'agneau.

Jus. Suc tiré d'une substance quelconque par expression, pression et coction. Les jus de viandes s'obtiennent en les faisant cuire lentement.

Larder. C'est enfoncer des filets de lard dans la chair. On larde quand on traverse la viande ; on pique lorsque l'on ne garnit que la superficie, comme un fricandeau, un derrière de lièvre. Les lardons dont on traverse la viande sont gros et suffisamment longs ; ils sont fins et plus courts quand il ne faut que piquer : quelquefois alors la piqûre imite un dessin. On se sert pour larder et piquer d'instruments en acier nommés *lardoires*. On en fait de toute dimension pour en avoir de proportionnées aux pièces auxquelles il faut donner cette préparation préliminaire.

Lardoire. (Voyez *Larder.*)

Lardons. Nom donné aux filets de lard dont on se sert pour piquer. Ils sont tous carrés, et on en fait depuis une grosseur égale à un doigt jusqu'à celle d'une plume de poulet. Quelquefois on passe les lardons dans un mélange de fines herbes hachées, de sel et d'épices.

Lèchefrite. Ustensile de forme longue qui se place

sous la broche pour recevoir le dégout des rôtis.

Liaison. On appelle liaison tout ce qui sert à donner de la consistance à une sauce.

Lit. Couche d'une substance étendue sur une autre. Ainsi dans le macaroni on range successivement un lit de fromage et un lit de pâte.

Macédoine. Mélange de divers légumes et viandes cuites. On dit aussi une macédoine de fruits.

Macérer. C'est la même chose que mariner.

Mariner. Mettre tremper les viandes, pendant quelque temps, dans du vinaigre, avec sel, poivre, épice, oignons, romarin, sauge, etc., pour leur donner une saveur plus relevée.

Pour tout ce qui est destiné à être rôti ou grillé, il faut s'abstenir de mêler de l'huile à la marinade, parce qu'en cuisant devant un feu vif, elle fait contracter un goût désagréable.

Il en est différemment pour les marinades de poissons destinés à être frits.

Marmelade. Pâte confite ou demi-liquide faite avec des fruits dont la chair a quelque consistance, tels que pruues, abricots, pommes, coings, etc.

Mayonnaise. Sorte de sauce. (Voyez *Sauces.*)

Mendiants. On donne le nom de quatre-mendiants à des fruits secs, composés de figues, de raisin, d'avelines et d'amandes.

Menu. C'est l'état des mets composant un repas et combiné avant la préparation.

Mijoter. C'est achever de faire cuire lentement et à petit feu une préparation alimentaire dont la cuisson est déjà avancée.

Mitonner. C'est faire mijoter le potage pour réduire le pain presque en bouillie.

Miroton. Tranches de bœuf cuit qu'on assaisonne

de nouveau avec une sauce rousse et plusieurs petits oignons blancs.

Monder. Enlever la peau des amandes, avelines, pistaches, après les avoir passées à l'eau bouillante.

Mortier. Ustensile en marbre dans lequel on pile les substances que l'on veut réduire en poudre ou en pâte.

Mouillement. C'est la sauce dans laquelle on fait cuire un ragoût.

Mouiller. Ajouter pendant la cuisson d'un mets de l'eau, du bouillon ou un autre liquide, pour en augmenter la sauce.

Moules. Ustensiles de cuivre de diverses formes pour faire des soufflés et de la pâtisserie.

Neige. Blanc d'œuf battu de manière à imiter la neige.

Paner. Saupoudrer de mie de pain ou de chapelure, selon le cas, les viandes, poissons, etc., que l'on veut faire cuire au four, sur le gril ou en friture.

On pane aussi un ragoût tout entier lorsqu'on veut lui faire prendre couleur sous le four de campagne.

Panne. C'est la graisse du porc avec laquelle on fait le saindoux.

Parer. Parer la viande, c'est en ôter les peaux et les graisses superflues et donner au morceau une forme régulière et plus agréable.

Passoire. Vase creux, percé de trous plus ou moins fins, à l'aide duquel on passe les liquides et notamment le bouillon et les sauces. On s'en sert aussi pour y écraser les purées de légumes dont la pulpe passe au travers des trous. Il en faut de grandeurs diverses ; elles doivent être toutes en fer-blanc.

Petit-four. Toute pâtisserie fine et délicate que l'on cuit effectivement dans un petit four.

Pièces montées. Ce sont des pièces de pâtisserie

d'un certain volume, composées de plusieurs sortes de pâtisseries et imitant des objets d'architecture ou des rochers et autres accidents de la nature.

Piquer. (Voyez *Larder.*)

Pointe. On exprime ainsi une fort petite quantité d'un assaisonnement. Une pointe d'ail, une pointe de vinaigre.

Poivre. Épice très-employée en cuisine. Pour l'avoir pur, il faut l'acheter en grain et le moudre.

Poissonnière. Vase de cuivre étamé propre à cuire le poisson. Au fond du vase est un double fond percé de trous et muni de deux anses pour enlever le poisson sans le briser.

Poivrade. Sauce de sel, de poivre, d'huile et de vinaigre.

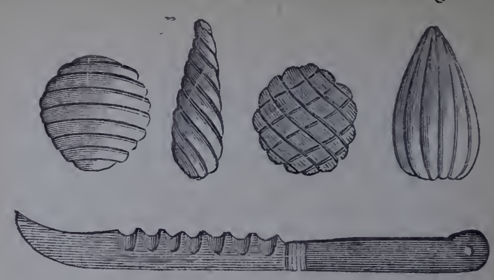
Purée. Espèce de suc épais tiré des légumes farineux, tels que pois, lentilles, haricots, etc. On fait aussi des purées d'oignons, de pommes de terre, de carottes, de marrons, de gibier, de homards, etc. Une purée sert de matelas à beaucoup de mets. Une purée diffère principalement des sauces parce qu'elle est plus épaisse.

Quenelles. Espèce de farce ou garnitures en forme de boulettes, faite avec les chairs ou filets de viande de boucherie, de volaille, de gibier ou de poisson. C'est la même chose que le godiveau.

Racines tournées. On peut enjoliver soit un plat de racines, telles que carottes, navets, soit une garniture de plat de viande, en *tournant* les racines, à l'aide du couteau figuré ci-après. On obtient facilement de cette manière des formes variées dont nous donnons quelques échantillons.

Ragoût. Mets composé de viande et d'autres ingrédients propres à exciter l'appétit.

Refaire. Retourner une volaille ou du gibier dans



Racines tournées.

une casserole, sur le feu, jusqu'à ce que les chairs renflent.

Relevé. On appelle *relevé de potage* le plat qu'on met sur la table pour remplacer le potage lorsqu'il est servi.

Remoulade. Sauce composée de moutarde, d'huile, de sel, de poivre et d'une pointe de vinaigre battus ensemble.

Retrousser. Ficeler une pièce de gibier ou une volaille de manière à fixer les pattes en dessus.

Revenir. Faire revenir quelque chose, c'est la faire passer dans le beurre très-chaud.

Rissoler. Donner aux viandes, par la cuisson, une belle couleur rousse et en rendre la surface croquante.

Rouleau. Ustensile d'office, morceau de bois, en forme de rouleau, de 66 centimètres de long sur 6 de diamètre, servant à abattre et à pétrir la pâte.

Roulette. Petit instrument à découper la pâte.

Roux. Un roux est un mélange de beurre et de farine qu'on met sur le feu et qu'on tourne jusqu'à ce qu'il devienne blond. Il sert à lier les sauces.

Saindoux. Graisse de porc fondue.

Salades. Plantes potagères que l'on mange crues, accompagnées de quelques petites plantes aromatiques qui en relèvent la saveur, en les assaisonnant de sel, de poivre, d'huile et de vinaigre.

On fait aussi des salades de légumes cuits et même de viande seule ou en mélange avec des herbages.

Salmis. Espèce de ragoût fait avec des viandes cuites à la broche, qu'on dépèce et auxquelles on fait une sauce.

Sauté. Sorte de ragoût qu'on fait revenir dans une casserole, et qu'on remue. On fait sauter de temps en temps, jusqu'à ce qu'on le mouille.

Service. Se dit d'un assortiment de vaisselle ou de linge servant pour la table. On dit dans ce sens : service de porcelaine, service de vermeil ; service de linge uni, service de linge damassé.

Services. Réunion de mets qu'on sert à la fois sur la table et qu'on enlève de même. On dit aussi : premier, deuxième et troisième service.

Le premier service se compose du potage, du relevé de potage, des hors-d'œuvre et des entrées. Le potage est le seul mets qu'on enlève dès qu'il est servi, et qu'on remplace par le bœuf ou toute autre grosse pièce.

Tout ce premier service est enlevé à la fois avant d'apporter le second.

Celui-ci se compose de rôtis, d'entremets et de salades.

Le troisième service est le dessert. La pâtisserie, les fromages, les fruits cuits, crus ou secs, le composent. La table doit être complétement débarrassée avant de le servir.

Sorbetière. Vase cylindrique d'étain où l'on fait glacer les sorbets et les liqueurs.

Tamis. Ustensile à fond de crin servant à passer les sauces, le bouillon, etc.; on en a de diverses grandeurs.

Timbale. Nom donné à toute espèce de ragoût enveloppé d'une pâte et cuit au four.

Tourner. On tourne les navets, les carottes, c'est-à-dire qu'on les arrondit de manière à leur donner une forme élégante. On tourne les culs d'artichauts en ôtant, avec le couteau, tout le vert qui peut y rester. On tourne les olives en séparant adroitement le noyau de la chair. (Voyez *Racines tournées*.)

Trousser une volaille. Assujettir les ailes et les cuisses contre le corps avec de la ficelle, avant de la mettre à la broche.

Turbotière. Casserole en cuivre étamée, d'une forme allongée, pour cuire le poisson.

Zeste. Pellicule extérieure de l'écorce du citron.

DES SUBSTANCES ALIMENTAIRES

QUI COMPOSENT LES RESSOURCES DE LA CUISINIÈRE ; INDICATION DES ÉPOQUES DE L'ANNÉE OU ELLE PEUT SE LES PROCURER, ET NOTIONS SUR LEURS QUALITÉS.

Le printemps est la saison de l'année qui présente le moins de ressources. Le gibier manque, la bonne volaille est rare ; le poisson de mer seul est abondant.

Les radis, les asperges, les pois, les fèves et haricots verts de primeur, les laitues et romaines, la chicorée fine, sont les légumes frais de l'époque ; autrement il faut rcourir aux légumes secs, dont on dispose toute l'année. Les truffes cessent dès que les fortes chaleurs se font sentir; les champignons donnent constamment.

On trouve peu de bons fruits conservés en poires et en pommes, et ils sont chers. Les fraises chauffées et quelques autres donnent, et les cerises fournissent aussi leur contingent.

Les melons de primeur donnent dès avril, mais à haut prix ; ils deviennent abordables en juin.

L'été fournit d'excellente viande de boucherie en bœuf et en veau. Le mouton est moins bon.

On a des poulardes, des poulets à la reine, des dindonneaux ; les cannetons et pigeons abondent.

Le poisson de mer arrive encore, mais il faut bien

prendre garde à sa fraîcheur. Le poisson d'eau douce est bon.

Outre les légumes du printemps, dont il faut excepter les asperges, on a les artichauts, les concombres, les choux-fleurs, les pommes de terre nouvelles, diverses sortes de choux, les haricots en grains frais, etc. C'est la saison où le melon a toutes ses qualités.

Les fraises, les cerises, les abricots, les prunes, les figues, les groseilles, les framboises, quelques poires, des pêches et quelques raisins peuvent donner une certaine importance au dessert.

L'automne est la saison de l'abondance. Les viandes de boucherie sont dans leur perfection; les volailles ont acquis toutes leurs qualités.

L'ouverture de la chasse permet de se procurer du gibier, et tous, excepté la caille, abondent alors.

Le poisson de mer reparaît avec toute sa fraîcheur, et le poisson d'eau douce fournit encore un contingent important.

Les petits pois, les fèves et les melons font défaut; mais on a, de plus qu'en été, la truffe, le céleri, les cardons, les scorsonères, la betterave, le navet, etc.

En fruits, la cerise du Nord, les dernières pêches, quelques prunes, des pommes et de nombreuses poires consolent des fruits qu'on a perdus.

L'hiver jouit de l'abondance de l'automne. Les viandes de boucherie, le gibier, les volailles ont toutes leurs qualités, et la température, d'ailleurs, permet de les transporter sans crainte, ce qui en augmente l'abondance.

Le poisson de mer est bon et frais. Le poisson d'eau douce manque, ou est fort rare. Les huîtres et les truffes sont excellentes.

Les choux, les choux-fleurs, les cardons, le céleri,

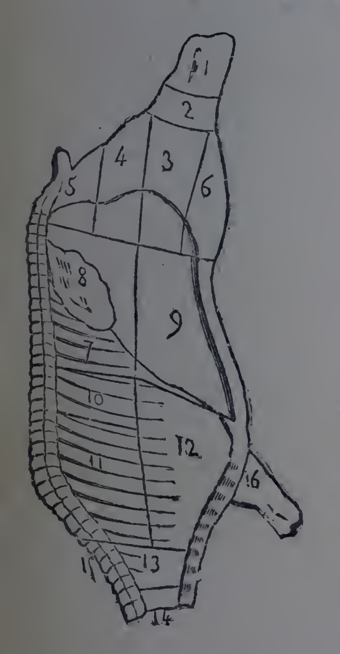
les navets, toutes les racines, les pommes de terre, les chicorées, l'escarole, les épinards, etc., sont les légumes qu'on peut se procurer facilement.

Les oranges, les poires, les pommes et les raisins sont les seuls fruits frais qu'on puisse servir au dessert.

Nous allons passer rapidement en revue les substances de toute nature que la cuisinière emploie dans ses préparations culinaires.

VIANDE DE BOUCHERIE.

Bœuf.



MORCEAUX DU BOEUF.

—

1 Jarret
2 Gîte.
3 Tranche.
4 Gîte à la noix
5 Culotte.
6 Graisse.
7 Côtes d'aloyau ou Entre-côtes
8 Rognon.
9 Flanchet.
10 Côtes couvertes
11 Côtes découvertes ou charbonnées.
12 Poitrine.
13 Gorge.
14 Collier
15 Paleron.
16 Épaule.

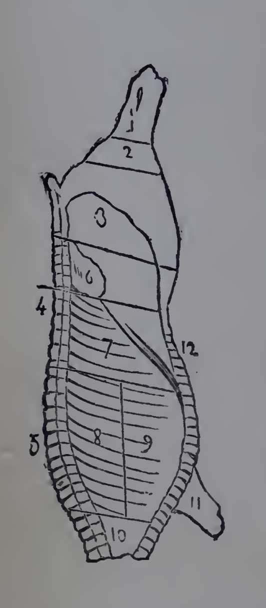
La chair de bœuf doit être fine, d'un rouge cra-

moisi, et la graisse d'un blanc jaunâtre. La vache est d'un rouge moins vif et la graisse est blanche.

Les pièces de choix pour pot-au-feu sont : la pièce d'aloyau, la culotte, la tranche, la noix, la sous-noix et la poitrine.

Le bœuf est bon toute l'année, mais meilleur en automne et en hiver.

Veau.

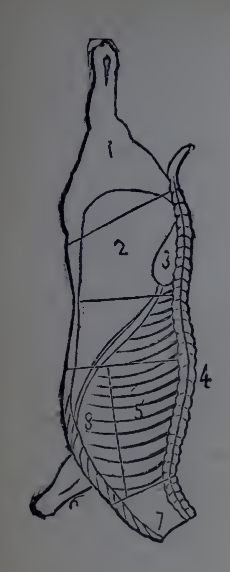


MORCEAUX DU VEAU.

1 Jarret.
2 Rouelle ou Ruelle.
3 Quasi.
4 Longe.
5 Carré.
6 Rognon.
7 Côtelettes de filet.
8 Côtelettes.
9 Poitrine.
10 Collet et bout saigneux.
11 Épaule.
12 Tendrons.

La chair du veau doit être blanche, fine et grasse ; les rognons doivent être très-chargés de graisse. Un morceau de veau, dont la chair est rouge ou tirant sur le jaune en dessus, ne vaut rien. Pour que le veau soit bon, il faut qu'il ait deux mois ; plus jeune, sa chair est fade et mollasse ; plus âgé, elle est dure.

Mouton



MORCEAUX DU MOUTON.

—

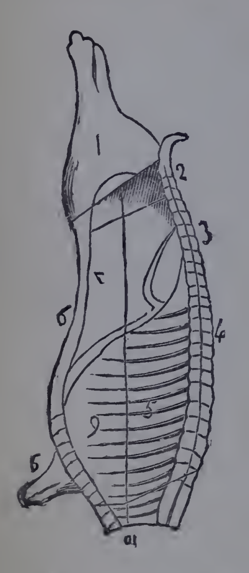
1 Gigot.
2 Filet.
3 Rognon.
4 Carré.
5 Côtelettes.
6 Épaule.
7 Collet ou bout saigneux.
8 Poitrine.

Le mouton est meilleur en hiver qu'en été. Sa graisse doit être blanche et sa chair d'un rouge obscur. On connaît qu'un mouton est jeune lorsque la chair s'écrase quand on la pince fortement et que la graisse se brise en morceaux. Une graisse molle et une chair dure et résistante annoncent la vieillesse de l'animal. En fait de gigot, il faut choisir ceux à manche court et d'une forme arrondie.

Cochon.

C'est l'animal qui présente le plus de ressources à l'économie domestique. Tout en est bon des pieds à la tête. On en jouit toute l'année, soit en viande fraîche, soit en salaison. Il est, à la campagne, la base prin-

cipale de la nourriture de ses laborieux habitants, et produit, par les préparations de la cuisine et de la charcuterie, des mets succulents et recherchés.



MORCEAUX DU COCHON.

—

1 Jambon.
2 Casi.
3 Samori.
4 Carré.
5 Poitrine.
6 Épaule.
7 Panne.
9 Poitrine.
10 Échinée.

Agneau.

On en trouve de février en juin, ce qui dépend de l'époque de l'agnelage. C'est, au reste, en mars et avril qu'il est le plus abondant. Il doit avoir environ deux mois pour être bon.

Chevreau.

Le chevreau de quatre ou cinq semaines, quoique moins bon que l'agneau, est aussi une ressource dont on profite lorsqu'elle se présente.

GIBIER.

Nous avons en France deux sortes de gibier, celui à plume et celui à poil. La loi qui régit la chasse ne permet de s'en procurer que depuis le 2 septembre jusqu'au 1er mars. Il n'y a que les propriétaires possédant des chasses closes qui puissent en manger de temps en temps, encore leur est-il interdit de le transporter.

Gibier à plumes.

Albran. C'est un jeune canard sauvage.

Alouette ou Mauviette. Abondant de septembre en mars.

Bartavelle. (Voyez *Perdrix*.)

Bécasse et Bécassine. Oiseaux semblables quant au plumage, mais dont la dernière est moins grosse et a le bec moins long. L'une et l'autre descendent vers les lieux marécageux à la fin d'octobre, pour remonter dès les premiers jours vers les montagnes qu'elles habitent l'été. Elles sont meilleures après les gelées ; ni l'une ni l'autre ne doivent être vidées.

Becfigues, Guignards, Ortolans, Rouges-Gorges. Oiseaux à bec fin, gras à l'automne, meilleurs avant les gelées, et surtout tant qu'ils trouvent encore du raisin. Mêmes préparations que pour les alouettes.

Caille. Oiseau de passage qui arrive en mars et nous quitte à la fin d'août, et que par conséquent on ne peut que fort rarement se procurer. Meilleure à l'époque du départ, parce qu'alors elle est très-grasse.

Canard sauvage. Oiseau de passage qui arrive sur nos étangs à l'automne et disparaît dans les premiers jours de mars. Il est supérieur en qualité au canard

domestique, surtout lorsqu'il est jeune ou albran.

Coq de bruyère. Oiseau analogue à notre coq commun, mais assez rare, surtout la grande espèce. La moyenne, plus commune, sans l'être beaucoup, reçoit toutes les préparations qu'on donne aux perdrix et à nos poulets.

Faisan. Oiseau dont le mâle porte un plumage brillant, tandis que la femelle ressemble à une perdrix. On peut l'élever en domesticité, autrement on ne peut se le procurer que pendant le temps de la chasse. S'il n'est point faisandé à point, il n'est pas supérieur au poulet.

Gelinotte. Espèce d'oiseau à plumage varié, voisine du coq de bruyère : se prépare comme lui.

Grive. Petit oiseau très-gras à l'époque des vendanges.

Macreuse. Espèce de canard sauvage à plumage noir que les vents du nord et du nord-ouest amènent sur nos côtes, où elle séjourne de novembre en mars.

Mauviette. (Voyez *Alouette.*)

Merle. Plus gros que la grive, excellent au temps des vendanges.

Oie sauvage. On ne peut en obtenir qu'à l'époque des passages de printemps et d'automne. Toutefois, ce n'est pas une grande privation, car notre oie domestique lui est supérieure.

Outarde. Gros oiseau qui vit à la manière de nos poules. On estime surtout les outardeaux ou jeunes outardes.

Perdrix. La perdrix grise est la plus commune, ensuite la perdrix rouge, nom que lui vaut la couleur de son bec et de ses pattes. Elle est commune dans le midi de la France : elle est plus estimée que la

grise, sans être meilleure. La bartavelle est plus rare encore; elle a le bec et les pattes comme la perdrix rouge, mais elle s'en distingue par sa gorge blanche. Les perdreaux sont plus estimés, parce qu'ils sont plus jeunes et par conséquent plus tendres. On les reconnaît par la première plume de l'aile, qui est pointue et a un peu de blanc, et par le bec, qui ploie sous le moindre effort.

Pluvier. Oiseau de rivage assez commun en hiver. Il doit son nom à ce qu'il arrive pendant les nuits pluvieuses d'automne. Il y en a plusieurs espèces. Le plus estimé est le pluvier doré. On ne le vide pas.

Poule d'eau. Oiseau de marais, vert olivâtre en dessus, bleu ardoisé en dessous, front et base du bec rouges; très-gras vers la fin d'automne. C'est une viande de carême.

Rale. Il y en a deux espèces; le râle de genêt est gros comme une caille, mais plus long et fort délicat. On ne le vide pas et on lui coupe la tête. L'autre, le râle d'eau, est peu estimé, sa chair sent le marécage.

Ramier. C'est le pigeon sauvage.
avoir que de septembre en novembre, époque où il quitte nos contrées pour n'y reparaître qu'en mars.

Tourterelle. Espèce de pigeon; on la prépare comme lui.

Sarcelle. Espèce de canard sauvage.

Vanneau. Oiseau gros comme un pigeon. On n'en trouve que de septembre en octobre, époque où il émigre.

Gibier à poil.

Cerf. La chair de cet animal, qui est imprégnée d'une odeur assez forte, trouve peu d'amateurs.

Chevreuil. Beaucoup plus petit que le cerf, sa chair est plus estimée, surtout celle des bruns, que l'on préfère aux roux.

Daim. Sa taille tient le milieu entre les deux précédents; il est rare en France.

Lapin de garenne. Lapin qui vit en liberté. Il se reconnaît à son pelage gris mêlé de fauve, surtout sous les pieds. Il est aussi moins gros que le lapin domestique. En tâtant les pattes de devant, si l'on sent au-dessus de la jointure en dehors une tumeur grosse comme une lentille, c'est un lapereau.

Lièvre. Il est d'un gris roussâtre plus clair en dessous; il a le dessous des pieds complétement fauve, le bout de la queue noir en dessus, blanc en dessous. Les levrauts, qu'on peut se procurer de septembre en janvier, se reconnaissent par l'examen des pattes comme le lapereau de garenne. Au reste, un vieux lièvre a les oreilles dures et coriaces, les griffes dures et émoussées. Les oreilles du jeune lièvre sont molles et flexibles. Lorsqu'il est fraîchement tué, le corps est roide et la chair pâle. Dans le cas contraire, le corps est moux et la chair noire.

Sanglier. C'est le type de nos cochons domestiques. On n'en mange que la hure, le filet et les côtes. Il faut le laisser mortifier. On mange les petits sangliers comme les cochons de lait.

Animaux de basse-cour.

Canard domestique. On préfère le canard commun à celui de Barbarie, dont la chair musquée ne plaît pas autant. Les cannetons ou jennes canards doivent avoir six mois au moins pour être bons à manger. On en a dès le mois d'août. Ceux de Rouen sont les plus estimés.

Chapon. C'est un jeune poulet châtré et engraissé. Il faut qu'il ait sept ou huit mois. On en trouve abondamment depuis septembre jusqu'à la fin d'hiver.

Dindon. Cadeau des pères jésuites. La femelle est préférée au mâle. Il faut choisir l'un et l'autre ayant la peau blanche et les pattes noires. Dès le mois d'août on a des dindonneaux.

Lapin. Il doit être vidé aussitôt tué. Il est toujours tendre lorsqu'on l'accommode encore chaud. Si on ne l'emploie pas de suite, il faut garnir l'intérieur du corps de thym, de laurier, sauge, basilic, poivre et sel. On a des lapins toute l'année.

Oie. Il y a des oisons dès le mois de juin et des oies grasses à partir de novembre.

Pigeons. Les meilleurs sont ceux dits de volière. On en a abondamment depuis mars jusqu'aux gelées. Il faut les prendre lorsqu'ils ont un mois, pour qu'ils soient tendres. Les bisets sont petits et moins estimés.

Pintade. Oiseau de la grosseur d'une forte poule et qui en a les habitudes. On la soumet aux mêmes préparations.

Poularde. Poulette engraissée avant d'avoir pondu. On cite les poulardes du Mans et de la Bresse. De septembre à la fin de l'hiver.

Poulet. Jeune coq que l'on tue pour débarrasser les basses-cours des mâles surabondants. Il faut les choisir bien en chair et à peau blanche. De septembre à la fin de l'hiver.

Laitage, Beurre, Fromage et Œufs.

Beurre. Le beurre est la substance grasse qui joue le plus grand rôle en cuisine.

On le sert en hors-d'œuvre, et alors il ne saurait

être trop frais. Dans ce cas, on le moule ou on en forme des coquilles, sur lesquelles on verse de l'eau fraîche.

Comme le beurre rancit très-vite, on prolonge ses bonnes qualités en le tassant dans un vase de porcelaine, égalisant bien sa surface et la couvrant d'un centimètre d'eau, qu'on renouvelle soir et matin, et qui s'oppose à l'action de l'air.

Beurre fondu. La manière de le fondre qui influe moins sur sa saveur est de le faire au bain-marie dans un vase de fer-blanc ou de terre, de crainte du vert-de-gris. Il est inutile qu'il bouille ; il suffit qu'il reste deux heures en fusion. Lorsqu'il est clarifié, on le laisse refroidir. On enlève la partie du dessous du pain où s'est rassemblé le dépôt. On le fait refondre et on le verse dans des pots de grès de la contenance de 1 à 1 kilogramme et demi. On couvre les pots avec de fort papier ou du parchemin mouillé, et on les dépose en lieu frais, en les chargeant d'une tuile ou d'une ardoise pour faire obstacle aux souris.

Beurre salé. On conserve le beurre en le salant. Pour cela on le pétrit dans l'eau pour le débarrasser de tout le petit-lait qu'il contient, et on le presse fortement pour lui faire rejeter l'eau qu'il pourrait conserver. On étale sur une table, propre et mouillée, le beurre par morceaux de 1 à 2 kilogr., sur une épaisseur de 5 à 6 mill., et on le saupoudre de sel blanc et très-fin, à raison de 15 gr. par kilo., si on veut du beurre demi-sel, et de 30 grammes, si on le veut salé. On manie le beurre avec le sel, et on en remplit des pots dans lesquels on l'appuie fortement pour qu'il n'y ait point de vide, et on couvre avec 1 centimètre et demi de sel. Les pots sont ensuite couverts et serrés comme pour le beurre fondu.

Fromages. Il y a une quantité considérable de fromages. Nous nous contenterons d'en présenter une énumération rapide.

Fromage à la crème. Fait de lait de vache chaud, caillé et égoutté. On le délaie avec de la crème douce et on l'aromatise, si l'on veut, avec un peu d'eau de fleurs d'oranger, d'essence de vanille, de citron, etc., suivant le goût. On le sert avec du sucre râpé.

Fromage à la pie. Fait de lait écrémé et caillé spontanément, égoutté et saupoudré de sel des deux côtés. On le vend par morceaux en été. Ne peut paraître dans un dessert.

Fromage de Viri. Fromage fouetté avec de la crème, au moyen d'une verge de buis écorcé. On le vend dans un moule en cœur doublé de toile fine qui le recouvre. On le sert comme le fromage à la crème.

Fromage fouetté. Comme le précédent, mais fouetté une seconde fois avec des blancs d'œufs battus. Même emploi.

Fromage de Neufchâtel. Fromage mou, de lait de vache, fait à froid et caillé lentement. Passé dans un moule cylindrique, il est livré frais à la consommation, enveloppé de papier joseph. On en affine aussi qui sont vendus sous forme de bondon, lorsqu'ils sont recouverts d'une peau bleuâtre. Le fromage de Neufchâtel est le plus souvent consommé frais. Délayé avec de la crème douce, il remplace parfaitement le fromage à la crème. On en a à Paris toute l'année.

Fromage de Brie. C'est le plus commun et un de ceux qu'on estime le plus. On en vend de nouveaux dits à demi-sel et d'affinés. Les meilleurs sont les grandes moules et d'une épaisseur de 3 centimètres. L'extérieur est de couleur fauve et l'intérieur blanc de crème. Il se vend par quartiers. Le fromage de Meaux

est en petits pots de grès qui se remplissent avec le pâte des fromages ordinaires qui coulent. Le fromage de Langres est une sorte de fromage de Brie qui se fait dans les environs de cette ville.

Fromage de Livarot. Composé de lait écrémé et de lait pur, le dernier bouilli et versé chaud dans le premier, ensuite caillé, égoutté et salé des deux côtés.

Fromage de Marolles. Formé de lait pur, caillé et mis dans des moules carrés, où on le comprime en le chargeant de poids. On sale ces fromages sur les six faces, on les immerge dans la bière, puis on les range dans des caisses closes mises à la cave et appliqués les uns contre les autres. Il s'établit une fermentation d'où résulte l'affinage qui leur communique l'odeur forte qui les distingue. Ne paraît pas dans un dessert.

Fromage du mont d'Or. Fait de lait de chèvre, caillé à froid, et mis ensuite dans des moules de faïence percés de trous à l'entour pour expulser le petit-lait qu'on chasse par la pression. Dès que ces fromages sont assez fermes, on peut les consommer. Mais pour les expédier au loin on les affine en les trempant dans du vin blanc et les tenant entre deux assiettes, où on les retourne deux fois par jour. Ils sont ensuite mis dans des boîtes de sapin mince dans lesquelles ils voyagent.

Fromage de Roquefort. Le meilleur est fait de lait de brebis seul. La seconde qualité est mélangée de lait de chèvre. Il faut le choisir à marbrures vertes. Très-estimé.

Fromages étrangers. *Stracchino.* Fait de lait de vache dans les environs de Milan. Il est gras et a une saveur estimée qu'il doit à des marbrures verdâtres analogues à celles du Roquefort.

Fromage de Gruyères. Fromage de lait de vache

cuit, dont l'industrie a pris naissance sur le territoire de Gruyères, pays montagneux de la Suisse, et s'est répandue dans les Vosges, les Alpes, le contrées montagneuses de la Franche-Comté et du Dauphiné. Il est en pains ronds et plats du poids de 25 kilogr.

Fromage de Parmesan. Fromage de fabrication analogue à celle du fromage de Gruyères, mais en pains du poids de 30 kil.

Fromage de Hollande. On fabrique quatre sortes de fromage de Hollande, dont deux, le rond et le gouda, sont faits de lait pur non écrémé, caillé chaud et comprimé dans des moules ronds, de façon que le premier pèse environ 2 kil et le second 4.

Fromage de Chester. Le plus estimé de l'Angleterre. Il se fait à chaud. On le livre au commerce en pains du poids d'environ 50 kilogr. On en fait aussi de plus petits auxquels on donne la forme d'une pomme de pin et qu'on désigne sous le nom de *fromage ananas.*

Fromage de Glocester. Fait de lait pur moins à chaud que le Chester et en pains du poids de 10 kilogr. environ. Sa pâte est séreuse et non grenue, et sa saveur douce et agréable. Elle est teinte en jaune orangé avec le roucou.

Lait. Le lait de vache est le plus usité en économie domestique. On l'appelle lait chaud quand il vient d'être trait. Il est de bonne qualité quand sa couleur blanche est identique sur toute sa surface ; il est allongé lorsqu'on remarque un cercle bleuâtre au pourtour du vase qui le contient. Lorsqu'on le laisse quelques heures en repos, sa surface se couvre d'une couche plus ou moins épaisse de substance grasse à laquelle on donne le nom de crème, et qui est composée de la matière butyreuse ou qui fait le beurre, et d'une partie de la caséine ou base du fromage.

Le lait attendu trop longtemps aigrit et se coagule. Cette disposition est rendue plus prompte par l'ébullition; 40 à 50 centigram. de carbonate de soude jetés dans un demi-litre de lait lui assurent plus longtemps sa conservation normale.

Œufs. Les œufs sont d'une très-grande importance en cuisine. On peut, à Paris surtout, se procurer des œufs frais presque en tout temps. On les reconnaît en les mirant un à un, en les interposant entre l'œil et la lumière, et les tenant enveloppés entre le pouce et l'index formant cercle à l'entour.

La Bretagne et la Normandie font un commerce étendu d'œufs dont elles approvisionnent Paris toute l'année. Quand on emploie des œufs en hiver, il faut se bien assurer de leur bonne qualité et surtout qu'ils n'ont pas un goût de paille qu'ils contractent quelquefois par la manière dont on les conserve.

POISSONS DE MER.

Alose. Poisson blanc, sans dents, ressemblant assez à une carpe. Sa tête est large, le dos rond et épais, le ventre tranchant. Il remonte par l'embouchure des fleuves, comme le saumon, dont il atteint quelquefois la taille. Commune au printemps.

Anchois. Petit poisson, long de 10 à 11 centimètres, confit au sel, après en avoir ôté la tête et les entrailles. On en a toute l'année.

Bar ou perche de mer, poisson à grosse tête, très-délicat Il remonte les rivières comme le saumon, au printemps et en été.

Barbue. Ressemble au turbot et n'a pas d'aiguil-

lons. Sa chair est moins ferme et moins délicate. Les jeunes sont préférables.

Cabillaud. C'est de la morue fraîche. Il faut qu'il soit gras et frais, ce qui se reconnaît à la couleur rouge de ses ouïes et à la netteté de l'œil.

Carrelet. Poisson plat en forme de losange, sorte de plie. (Voyez ce mot.)

Congre ou anguille de mer. De la forme d'une énorme anguille. Sa chair blanche et courte est estimée par les uns et dédaignée par les autres. En tout temps.

Éperlan. Petit poisson fort délicat, blanc de perle, de la forme d'un goujon, mais plus allongé (10 à 12 centimètres). Lorsqu'il est très-frais, il a une odeur qui rappelle la violette. Au printemps et en été.

Esturgeon. Très-gros poisson qu'on pêche souvent à l'embouchure des fleuves où il remonte. Sa chair a de l'analogie avec celle du veau. Ne paraît dans son entier que sur les tables souveraines. Ses œufs servent à faire le caviar, aliment très-estimé en Russie.

Hareng. Poisson de passage très-abondant depuis les premiers jours d'octobre jusqu'en janvier. On le mange frais, salé, ou salé et fumé, sous le nom de hareng saur.

Limande. Poisson plat, moins estimé que les soles, et ayant la tête plus pointue; sorte de plie. (Voyez ce mot.)

Maquereau. Poisson de passage abondant au printemps et en été. Sa chair est ferme et d'une digestion difficile pour certains estomacs. Il a la peau brillante, mais sans écailles.

Merlan. Poisson dont la chair blanche est légère, très-digestive, et convenant parfaitement aux convalescents. Il est blanc d'argent sur le ventre et les

flancs, et a quelques nuances verdâtres sur le dos. Automne et hiver.

Merluche. Poisson très-voisin de la morue, et qu'on sale et sèche comme elle.

Morue. Poisson qu'on nomme cabillaud lorsqu'il est frais, morue quand il est salé et séché. On a de la morue salée toute l'année.

Mulet et surmulet. Poissons à peau diversement colorée, et à chair délicate. Automne et hiver.

Plie. Poisson plat, de forme presque carrée, ayant les yeux portés du côté droit de la tête. La limande est une plie ; le carrelet est la plie franche.

Raie. La raie la plus estimée est la raie bouclée. Ce poisson n'est guère tendre et de bon goût que lorsqu'il a voyagé. Il est plat et presque rond. Été et automne.

Rouget. Poisson qui doit son nom à sa couleur d'un rouge vif. C'est une sorte de mulet. (Voyez ce mot.)

Sardine. Petit poisson plat, plus petit que le hareng, mais lui ressemblant. Il faut le manger aussitôt péché, autrement il faut le saler. Il nous vient des côtes de la Bretagne, frais, de septembre en octobre, dans de l'huile ou dans le beurre, en boîtes, de septembre jusqu'après l'hiver.

Saumon. Poisson gros, pesant quelquefois 40 kilog., qui remonte les fleuves et les rivières. Sa chair rosée est très-délicate, quoique de digestion assez difficile. Au printemps, en été et en automne.

Sole. Poisson plat, de forme oblongue, dont la chair est tendre, délicate et de digestion facile. D'août à la fin de l'hiver.

Thon. Il ne vient généralement à Paris que salé et conservé dans l'huile. Il se sert en morceaux pour

hors-d'œuvre. On le pêche dans la Méditerranée ; il pèse jusqu'à 500 kil.

TURBOT. Poisson plat, en forme de losange, parfois très-grand. Sa chair blanche, feuilletée, est très-estimée.

VIVE. Poisson gros comme un hareng et armé de piquants sur le dos. Sa chair est blanche, bonne et digestible.

POISSONS D'EAU DOUCE.

ABLETTE. Petit poisson aux écailles brillantes comme la nacre de perle. Se mange frit comme le goujon.

ANGUILLE. Poisson sans écailles, imitant un serpent, à peu très-visqueuse et glissante.

BARBEAU. Poisson qui doit son nom aux quatre filets qui pendent, deux au bout et deux aux angles de sa mâchoire supérieure. La chair du barbeau de rivière, qui est blanche et ferme, est fort estimée. On jette les œufs, auxquels on attribue des propriétés malfaisantes.

BARBOTE. Poisson ressemblant à la lotte. Très-estimé.

BRÊME. Poisson très-commun dans les lacs, et qui ressemble beaucoup à la carpe.

BROCHET. Poisson qui devient très-gros. Sa chair est blanche, légère, très-digestible et estimée.

CARPE. Poisson de forme oblongue à écailles argentées et brillantes de vives couleurs. Sa chair est légère et fort estimée.

GOUJON. Sorte de petit poisson arrondi et long de 8 à 10 centimètres. Ne s'emploie qu'en friture.

LAMPROIE. Poisson de forme cylindrique allongée,

dont la chair égale en qualité celle des anguilles et se digère plus facilement.

LOTTE. Poisson dont la chair est blanche et agréable. Excellente en matelote.

OMBRE CHEVALIER. Variété de truite qui lui est préférée. On le pêche dans le lac de Genève. Il est rare.

PERCHE. L'un des meilleurs poissons d'eau douce. Sa chair est blanche, ferme et fine, et d'une saveur exquise. Remarquable par une crête épineuse très-piquante sur le dos.

TACON. Nom vulgaire du jeune saumon ou saumoneau.

TANCHE. Poisson plus étroit que la carpe, et de couleur plus sombre. Sa chaire, qui sent toujours la vase, est peu estimée.

TRUITE. Poisson dont la chair délicate est fort estimée. La truite saumonée est une variété qui tient du goût et de la couleur du saumon.

COQUILLAGES OU CRUSTACÉS.

CRABE. Sorte de crustacé qui se pêche sur nos côtes maritimes dans les endroits les plus rocailleux.

CREVETTE. Sorte de crustacé de la forme de l'écrevisse, mais plus petit. On la pêche dans la mer.

ÉCREVISSE. C'est un crustacé d'eau douce que tout le monde connaît. Les meilleures sont celles qu'on pêche dans les eaux limpides.

ESCARGOT. Crustacé dont beaucoup de personnes sont friandes. C'est surtout celui qu'on trouve dans les vignes qui est le plus estimé.

HOMARD, Crustacé qui atteint jusqu'à 50 centimè-

tres. Il se pêche sur les côtes de la Méditerranée, de l'Océan et de la Manche.

Huitre. Crustacé que l'on mange plus généralement vivant ou cru, état dans lequel il est très-digestible. On la pêche dans l'Océan et la Manche. Il y en a de plusieurs sortes, les huîtres blanches ou communes, et les huîtres vertes, qui nous viennent de Cancale et d'Ostende, et qui diffèrent des autres parce qu'on les tient plus longtemps en parc, où elles se nourrissent de substances végétales vertes, dont elles retiennent la couleur. On les pêche de septembre en avril, mais on en mange toute l'année.

Langouste. Crustacé qui ressemble au homard, excepté qu'il est dépourvu des grosses pinces qui le caractérisent. Dans cette espèce, comme dans les homards, on préfère la chair des femelles.

Moule. Coquillage de mer dont il est prudent de s'abstenir de mai en septembre, à cause des accidents plus fréquents qu'il occasionne pendant ce temps.

LÉGUMES OU SUBSTANCES VÉGÉTALES.

Le froment, le maïs, le riz, l'orge, l'avoine et le millet, en grains et mondés, sont employés pour faire quelques potages.

Parmi les *plantes à tubercules*, on a la pomme de terre de l'automne au printemps, ainsi que le topinambour à la même époque. On a au printemps, vers la fin d'avril, les pommes de terre nouvelles, celle appelée marjolin. La patate donne aussi dès la fin d'août jusqu'en hiver.

Les *plantes à semences farineuses*, comme les pois, les haricots, les fèves de marais, donnent des produits importants, savoir : les petits pois frais en primeur dès le 1er mai et jusqu'à la mi-septembre, les haricots verts en primeur dès le 15 mai, ensuite en vert et en grains frais jusqu'à la fin de septembre ; les fèves de marais fournissent des fèves fraîches et petites, qu'on ne dérobe pas, dès les premiers jours de juin. Ces trois légumes fournissent en outre des produits conservés en sec, en grains, et des farines pour purées.

La lentille donne des produits que l'on ne consomme qu'en sec pendant l'hiver.

Parmi les *fruits légumiers*, on a les artichauts au printemps et à l'automne ; le concombre blanc, dont la primeur fournit dès le mois de mars ; les courges, citrouilles, potiron, giraumont et patisson, qui donnent depuis septembre et se conservent jusqu'en hiver ; la tomate, dont la production commence en juillet et dont on fait des conserves ; l'aubergine, qui donne dès juillet dans le Midi et plus tard à Paris.

Les *herbages légumiers* sont l'oseille, dont on a de la fraîche à partir de mars et ensuite des conserves; des épinards dont on a toute l'année, excepté pendant les grandes chaleurs, où ils sont remplacés par la tétragone ; la bonne-dame ou arroche, et le pourpier, qui s'associent à l'oseille.

Les choux pommés, de Milan, rouges et verts, donnent les uns ou les autres des produits toute l'année.

Le chou-fleur, au printemps, en été et en automne.

Le brocolis, au printemps et à l'automne.

Le chou de Bruxelles, en automne et en hiver.

Le crambé maritime, de janvier à la fin d'avril.

L'asperge de Hollande et verte, de janvier en juin.

On a aussi, en automne et en hiver, l'asperge verte dite aux petits pois, venue sur couche.

Le cardon, en automne et en hiver.

La carpe-poirée, hiver et printemps.

Parmi les *racines*, on a la carotte, la très-courte comme primeur, de mars en mai, ensuite les autres jusqu'à la fin de l'hiver.

Le panais, de mai jusqu'à la fin de l'hiver.

La betterave, depuis novembre jusqu'après l'hiver.

Le navet, du commencement de l'été à la fin de l'hiver.

Les petits radis et petites raves, toute l'année.

Le raifor ou moutarde d'Allemagne, l'automne et l'hiver.

Le salsifis, de l'automne jusqu'au printemps.

Le scorsonère, idem.

Le chervis, depuis le mois de novembre jusqu'à la fin de l'hiver. Se mange comme le salsifis.

Le céleri-rave, fin de l'automne et tout l'hiver.

Le persil tubéreux ou à grosses racines, en automne.

La raiponse, de février à la fin d'avril. Racines et feuilles en salade.

Le chou-rave, automne et hiver.

Le chou-navet, idem.

Les *oignons* fournissent l'oignon blanc, au printemps et en été;

L'oignon rouge, en automne et en hiver.

Le poireau, toute l'année.

L'ail, la rocambole, l'échalote, toute l'année.

Salades. La laitue, de diverses sortes, toute l'année.

La romaine, de février jusqu'aux gelées.

La chicorée-endive, dès le mois de mars en primeur, jusqu'aux gelées.

La chicorée sauvage, au printemps, ainsi que la

chicorée sauvage améliorée; la barbe de capucin, tout l'hiver.

Le céleri plein et creux, de juillet jusqu'en hiver.

La mâche, de septembre jusqu'aux gelées.

Le cresson de fontaine, toute l'année.

Le pissenlit, du mois d'octobre au printemps.

Le fenouil, à manger comme le céleri, de janvier en juin.

Fournitures de salades. — Le persil, toute l'anneé.

Le cerfeuil, idem.

La ciboule, idem.

La civette, idem.

La corne-de-cerf, d'avril jusqu'aux gelées.

La pimprenelle, toute l'année.

L'estragon, idem. Bon pour aromatiser le vinaigre.

La menthe, toute l'année.

La capucine, pour ses fleurs, été et automne. Ses graines se confisent au vinaigre.

La bourrache, pour ses fleurs bleues, été et automne.

La buglose, pour ses fleurs, été et automne.

Plantes pour assaisonnement. — Le spilanthe ou cresson de Para, été et automne.

Le piment, idem.

La passe-pierre ou criste marine, toute l'année.

La sariette, du printemps jusqu'aux gelées.

Le basilic, toute l'année.

L'hysope, idem.

Le thym, idem.

La sauge, idem.

Le câprier, idem. Ses graines confites au vinaigre.

Le concombre à cornichon, fin de l'été, pour confire au vinaigre.

Le maïs quarantain. Ses épis tendres pour être confits au vinaigre.

FRUITS.

Abricots. Diverses variétés, mûres de la mi-juillet à la mi-août.

Amandes. On en a de fraîches en automne et de sèches toute l'année.

Ananas, de juin en février.

Cerises, de la fin de mai en septembre.

Châtaignes, marrons de Lyon, de la fin de l'automne à la fin de l'hiver.

Citrons, toute l'année.

Coings. On a en automne de ces fruits, dont on peut faire confitures et gelées.

Figues, juillet et août.

Fraises, toute l'année, grâce à la culture forcée.

Framboises, de juillet jusqu'aux gelées.

Grenades. Rares en France, en septembre et octobre.

Groseilles à grappes, de juillet aux gelées.

Groseilles à maquereau, idem.

Melon, de mai en septembre.

Nèfles. A la fin de l'automne et en hiver, on a des nèfles blêties sur la paille.

Noisettes, septembre et octobre. Fruits secs tout l'hiver.

Noix, en cerneaux, août, fraîches jusqu'en octobre, sèches tout l'hiver.

Oranges, toute l'année.

Pastèque, automne et une partie de l'hiver.

Pêches. De juillet en octobre on a des pêches, dont les meilleures en août et septembre.

Poires. Du mois de juin à la fin de mai, on a des poires de saison, de celles que l'on conserve et de celles à compote.

Pommes. Du mois d'août au mois de mai, on a des pommes de saison, conservées et à cuire.

Prunes. De la fin de juillet au 1er octobre, prunes fraîches. Pruneaux toute l'année.

Raisins. On a les premiers raisins à la Madeleine, et on en conserve jusqu'à la fin de mars.

MANIERE

DE DÉCOUPER LES VIANDES

ET DE SERVIR LE POISSON.

Dissection du bœuf.

Le *bouilli* doit toujours se couper en travers, afin que la viande soit courte : elle en paraît plus tendre. On coupe chaque tranche un peu mince, et on la couronne d'une petite portion de gras.

Le *bœuf à la mode* se coupe de manière que les lardons soient en travers.

Quant à l'aloyau, qu'il est fort rare qu'on serve entier, on commence par diviser le filet du dedans; on coupe ensuite la partie charnue du dehors, qui porte le nom de morceau des clercs.

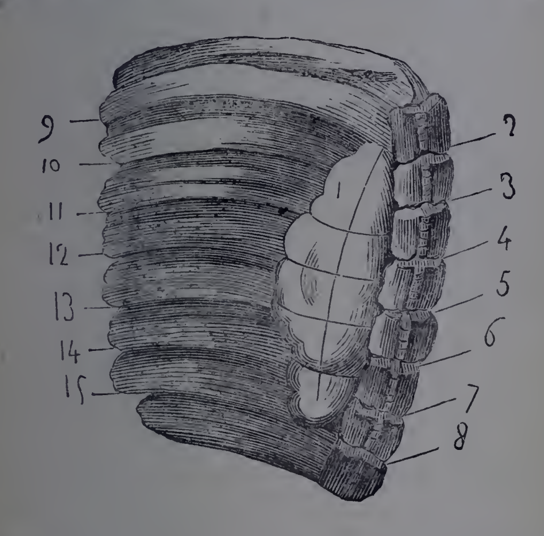
Le *filet de bœuf*, qui est aujourd'hui la pièce qu'on sert seule, après l'avoir soigneusement piquée, est alors un rôti fort distingué, surtout en hiver. Il se

coupe toujours en travers et par tranches égales. Les tranches des deux bouts sont moins délicates.

La *langue* se coupe, de même que le filet, par rouelles.

Dissection du veau.

Carré de veau. On commence par lever le filet et le rognon n° 1, qu'on coupe par morceaux; ensuite on sépare les côtes. Pour faciliter cette dernière opéra-



tion, on doit avoir le soin de faire donner par le boucher un coup de couperet aux jointures des côtés, n°s 2, 3, 4, 5, 6, 7 et 8.

Lorsque le carré de veau est fort, il est mieux, avant de séparer les côtés, d'enlever par une coupe transversale la chair qui en couvre en dessus la partie inférieure. Cela facilite la division des côtes; cette chair

est ensuite coupée en travers, et fournit des tranches très-présentables.

Tête de veau au naturel. Elle se découpe ainsi qu'il est indiqué dans la fig. ci-après. Les morceaux les plus distingués sont d'abord les yeux, ensuite les bajoues, puis les tempes, les oreilles, et enfin la langue. On a soin de servir, avec chacun des morceaux ci-dessus, une portion de la cervelle, qu'on puise, avec une cuiller, dans le crâne, dont la partie de dessus a été



enlevée. On se sert du couteau pour couper proprement toutes les autres parties. Il faut avoir soin de la servir avec dextérité et promptitude, afin qu'elle n'ait pas le temps de se refroidir.

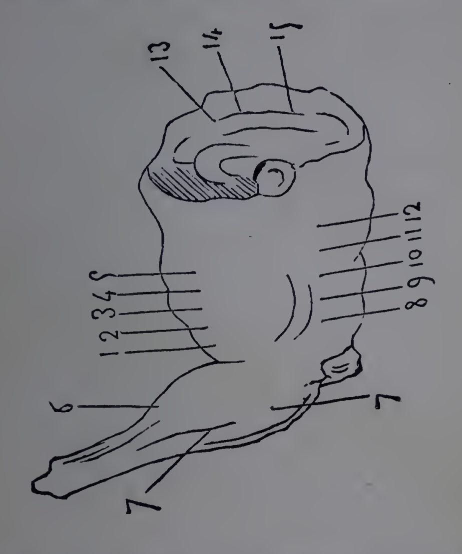
Dissection du mouton.

Gigot de mouton. Il se découpe de deux manières. La plus usitée consiste à couper les tranches perpendiculairement en allant vers l'os, nos 1, 2, 3, 4, 5, etc., ainsi qu'il est indiqué dans la figure ci-après. On ne

détache pas chaque tranche. Lorsqu'elles sont toutes coupées, on glisse la lame du couteau le long de l'os du gigot ; puis on enlève toutes les tranches d'un coup, avec la pointe du couteau, et on les dépose sur le plat, où elles se maintiennent plus chaudes par leur superposition les unes aux autres. On retourne ensuite le gigot, et l'on détache les parties de derrière, qui sont moins charnues, nos 8, 9, 10, 11, 12, etc.

La seconde maniere consiste à couper des tranches minces, horizontalement et parallèlement à l'os ; c'est la méthode dite anglaise.

Lorsqu'un gigot n'est pas cuit également dans toute son épaisseur, on doit donner la préférence à cette seconde manière, car, les goûts des convives variant



beaucoup, en général, sur le degré de cuisson du mouton, chacun trouvera le morceau à sa convenance,

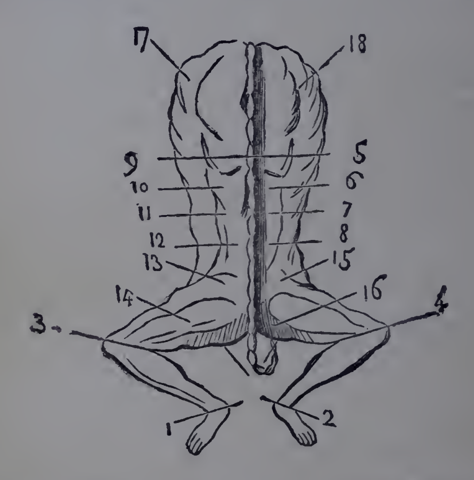
l'extérieur du gigot se trouvant très-cuit lorsqu'il est encore sanguinolent vers l'os.

Le *carré de mouton* se découpe de la même manière que celui de veau.

L'*épaule de mouton* se découpe comme le gigot, soit en tranches perpendiculaires, soit horizontalement. La chair voisine des os est la plus tendre.

Dissection de l'agneau et du chevreau.

On met ordinairement à la broche un quartier entier d'agneau, composé des côtes et de la partie postérieure. On le partage d'abord en deux portions égales dans sa longueur, en suivant l'épine d'orsale, puis on

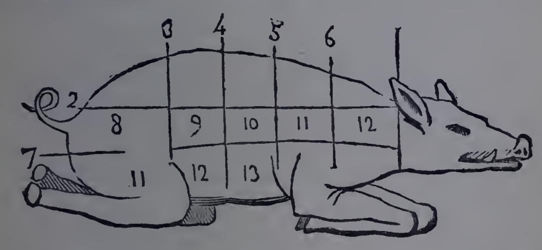


le divise par côtelettes, ou par doubles côtelettes. On sépare ensuite les gigots qu'on coupe par tranches. (Voyez la figure ci-contre.)

Le quartier de chevreau se traite exactement de la même manière.

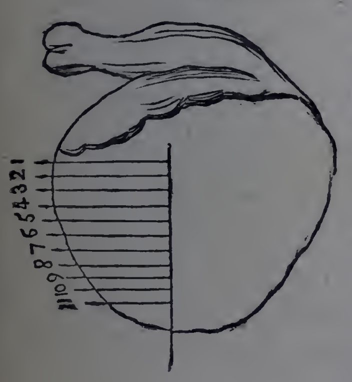
Dissection du cochon de lait.

Aussitôt que le cochon de lait paraît sur la table, il faut se hâter de le découper et de le servir, afin qu'il n'ait pas le temps de se refroidir et de perdre la qualité ferme et croquante de sa peau, qualité qui fait tout le charme de ce mets. On tranche la tête, nº 1, et on divise le reste de la peau du corps en carrés tels que l'indiquent les autres numéros, ayant soin qu'à chaque portion de peau il y ait une petite portion de chair adhérente. Ce qui reste de chair est fade et insi-



pide. La tête trouve ordinairement quelques amateurs, mais la peau du ventre est la partie la plus délicate.

Dissection du cochon.

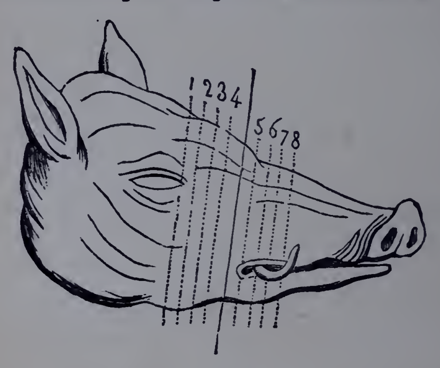


L'*échinée* de cochon se coupe de même que le carré de veau. Quant au *jambon*, la manière de le découper est très-simple. On coupe des tranches perpendiculaires en commençant par le bout opposé au manche et en enfonçant le couteau jusqu'au milieu de l'épaisseur de la pièce

On détache ensuite toutes ces tranches en les coupant horizontalement par le bas. On rapproche la première tranche du point où l'on s'est arrêté, et on a soin de relever la couenne, afin de ne pas l'entamer; elle sert à recouvrir et à tenir frais l'endroit coupé.

Dissection du sanglier.

C'est la *hure* du sanglier qui figure le plus souvent sur nos tables. On la sert froide et désossée. On la divise d'abord de part en part à l'endroit des défenses,

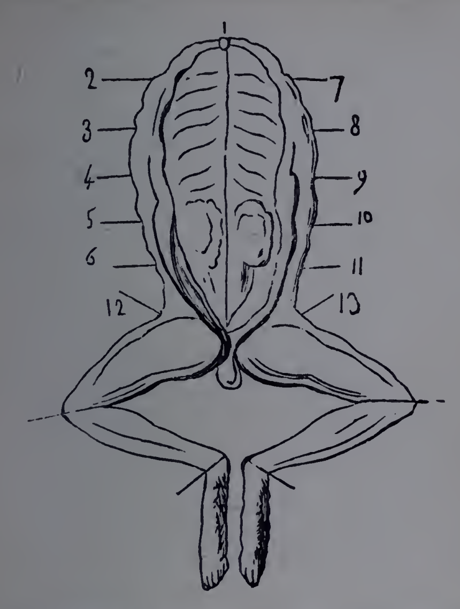


et l'on sert des tranches que l'on coupe en descendant ou en remontant. On rapproche ensuite les deux parties, que l'on maintient ensemble avec une brochette de bois.

Dissection du lièvre et du lapin.

On sert le lièvre à la broche, piqué ou bardé, avec une sauce piquante. La partie la plus délicate est le râble. On le coupe depuis l'épaule jusqu'à la naissance de la cuisse, en glissant la lame du couteau entre les côtes et la chair, qu'il faut ensuite détacher de l'épine du dos. On coupe après cela les côtes de deux en deux;

elles forment un morceau assez agréable pour les dames. On lève aussi le morceau du chasseur, c'est-



à-dire on détache la queue avec une portion de chair adhérente. C'est le morceau des vrais gourmets. On coupe enfin, en forme d'entonnoir, la partie supérieure et charnue des cuisses. Elle n'est pas à dédaigner, surtout lorsque l'animal est jeune. (V. la fig. ci-des.)

Le lapin se découpe absolument de la même manière.

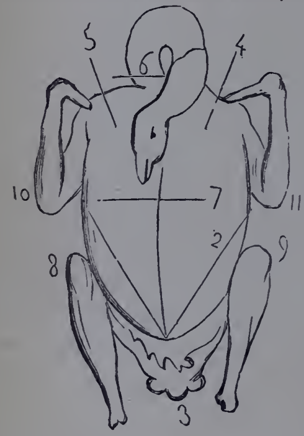
Les petits levrauts et les lapereaux se coupent en travers sans détacher le râble. Les convives reçoivent ainsi, avec le râble, une portion des côtes.

Dissection de la dinde.

Il y a deux manières de découper la dinde.

La *première* consiste à lever d'abord les cuisses et

les ailes. On met les premières à part, si on présume qu'elles ne seront pas consommées dans le repas, et on coupe les secondes en plusieurs morceaux ; ensuite on lève les *sot-l'y-laisse* (morceau au-dessous des ailes)



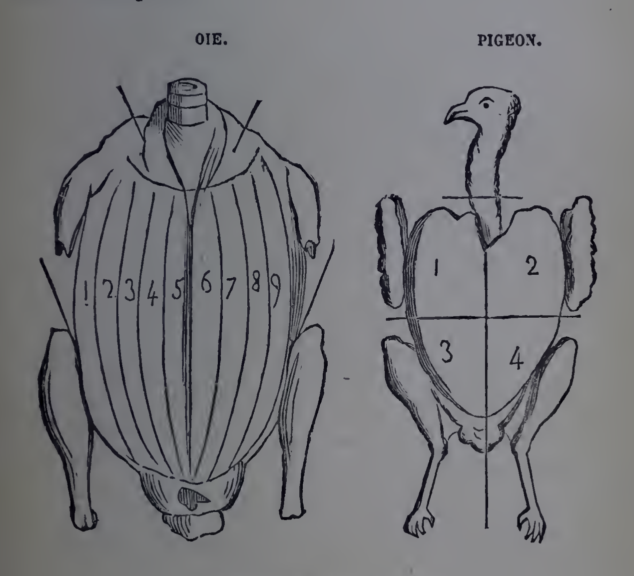
et les blancs. Puis, en glissant la lame du couteau sous les deux os plats qui attachent le dos à l'estomac qu'ils embrassent en formant comme deux clavicules, on les dégage. On pose alors la carcasse sur le flanc, on brise les côtes du dessus avec la lame du couteau, on en fait autant du côté opposé après avoir retourné la carcasse qui se trouve séparée sans effort en deux parties. On brise en deux celle du devant en coupant transversalement l'estomac ; puis en quatre le dos, savoir : les deux clavicules qui peuvent être divisées ; ensuite le croupion avec le plus de peau et de chair supérieures que l'on peut; et enfin en deux portions le dos proprement dit, qui forment des morceaux délicats, surtout si on a laissé le sot-l'y-laisse. (Voyez la figure.)

La *seconde manière* consiste à lever d'abord les ailes, puis on brise le corps au-dessus des cuisses qui, avec le croupion, forment une espèce de capuchon qu'on nomme *bonnet d'évêque.* On met ordinairement ce train de derrière à part, et on ne touche qu'à celui de devant.

De quelque manière que la dinde soit farcie, on sert une portion de la farce avec chaque morceau.

Dissection de l'oie et du canard.

L'oie et le canard se découpent de la même manière. Ils doivent être très-cuits. On les sert sur le dos. On lève des aiguillettes tout au long de l'estomac, et même on en coupe sur les ailes et les cuisses. Ce n'est qu'après avoir levé le plus d'aiguillettes possible qu'on détache les membres auxquels adhère encore un peu de chair. — L'oie ne peut pas figurer dans un dîner d'étiquette.



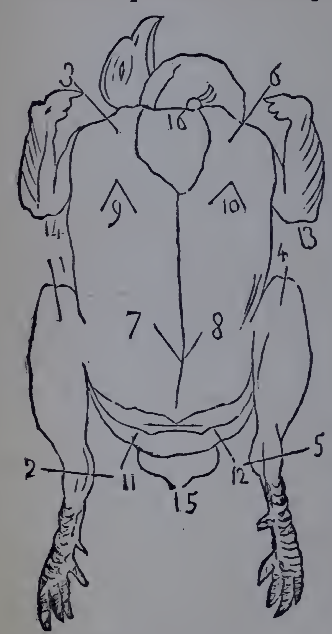
Dissection du pigeon.

S'il est d'une belle grosseur, on le coupe en quatre parties à chacune desquelles reste un membre. Autrement on le coupe en deux sur la longueur.

Le vanneau et le pluvier se découpent de même.

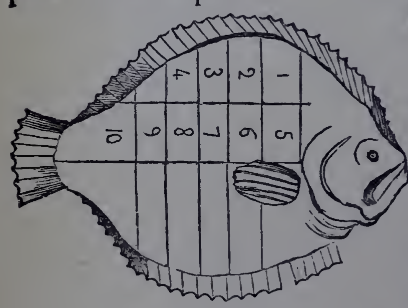
Dissection du chapon, de la poularde et du poulet.

Ces trois pièces se découpent de la même manière.



Il faut lever successivement les quatre membres en commençant par la cuissse et l'aîle du même côté. On lève les blancs et les *sot-l'y-laisse*, puis on découpe la carcasse comme nous l'avons dit pour celle de la dinde. On divise ensuite chaque cuisse en deux, chaque aile en trois. On range symétriquement tous ces morceaux, et on passe le plat, afin que chacun se serve à sa guise.

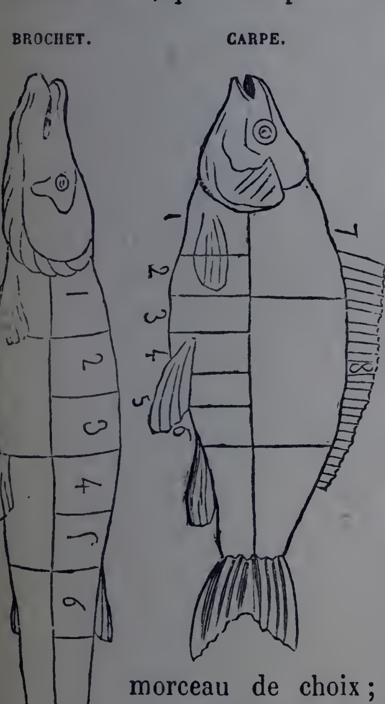
Le *faisan*, la *gelinotte*, la *bécasse*, la *bécassine* et la *perdrix* se découpent comme le poulet.



Manière de servir le poisson.

Il ne faut jamais se servir de couteau pour diviser le poisson, mais d'une truelle d'argent : le fer lui donnerait un goût désagréable.

Pour diviser le *turbot*, on trace une ligne longitu-inale de la tête à la queue, en tranchant jusqu'à arête, puis on tire des lignes transversales depuis ette ligne jusqu'aux barbes. On enlève avec la truelle es morceaux compris entre ces lignes. Après avoir ervi le ventre, qui est le plus délicat, on lève l'arête du milieu et l'on procède de la même manière avec le dos.



Le *barbeau*, le *brochet*, la *truite*, se divisent tous de la même manière, c'est-à-dire par une ligne longitudinale de la tête à la queue, et par des lignes transversales.

Il en est de même de la *carpe*. Il faut commencer par la tête, que l'on est dans l'usage assez bizarre de considérer comme un morceau de choix; mais ce ne peut être qu'à cause de la langue. On lève ensuite la peau et les écailles, qu'on met de côté. Le côté du dos est le plus délicat.

DES SAUCES.

L'art de bien faire les sauces constitue le talent le plus précieux d'une cuisinière, car c'est de lui que dépend l'excellence des mets. Pour rendre cette partie aussi facile à comprendre que possible, nous la divisons en deux sections.

Dans la première, nous ferons connaître ce que nous pourrions appeler les éléments des sauces, c'est-à-dire toutes les préparations qui doivent se faire à l'avance pour que la cuisinière ait toujours sous la main ce dont elle a besoin et qu'elle ne soit pas arrêtée dans l'exécution d'un dîner par la nécessité de préparer des choses qui augmenteraient mal à propos son travail. C'est à elle à prévoir d'avance ce qui lui sera indispensable et à s'en pourvoir dans un moment où son temps le lui permet.

Dans la seconde, nous indiquerons la composition des sauces proprement dites.

Éléments des sauces.

Farine. On fait en cuisine un fréquent usage de farine : c'est celle de gruau qu'on doit préférer.

Fécule. Celle de pomme de terre est la meilleure ; elle s'allie très-bien à toutes les préparations culinaires, parce qu'elle est dépourvue de saveur.

Chapelure. On en trouve de toute préparée chez les boulangers. On en fait soi-même en râpant la

croûte brune d'un pain sur une râpe de fer-blanc.

Quatre-épices. Pilez séparément dans un mortier de marbre ou, ce qui est plus commode, moulez dans un moulin en fer 125 grammes de poivre blanc, 8 grammes de girofle, 15 grammes de muscade et 30 grammes de gingembre ; mêlez intimement et conservez dans une bouteille bien bouchée.

Poudre de kari. 125 grammes piment, 90 grammes de curcuma, 15 grammes poivre blanc, 15 grammes de girofle et 8 grammes de muscade, finement pulvérisés, composent cette poudre qu'on emploie pour assaisonner les viandes cuites au riz, surtout chez les personnes qui ont vécu dans les colonies. Ailleurs il est rare qu'on ait à l'employer.

Les quatre-épices et la poudre de Kari se trouvent toutes préparées chez les marchands de comestibles.

Caramel. (Voyez page 5.) Il sert à colorer le bouillon, le riz, les purées de légumes secs et toutes les sauces brunes.

Oignons et Carottes brulés. On les trouve tout préparés ; on les emploie pour donner une belle couleur et une bonne saveur au bouillon.

Marrons séchés. Les marrons font très-bien dans tous les ragoûts, où ils remplacent avec avantage d'autres substances plus coûteuses. Pour en avoir toute l'année, car ils manquent au printemps, il faut en faire sécher sur des claies et au four. Au reste, on en trouve de conservés ainsi chez les marchands de comestibles.

Morilles et Mousserons secs. Partout où on peut avoir en tout temps le champignon de couches, il est peu intéressant de conserver des morilles et mousserons. Mais ailleurs, ces champignons séchés sont d'une grande ressource pour communi-

quer aux préparations culinaires leur arome parfumé.

On lave les morilles pour les débarrasser de la terre qu'elles retiennent toujours, puis on en forme des chapelets, qu'on suspend dans un courant d'air pour qu'elles sèchent rapidement ; quand il en est ainsi, on les renferme dans des sacs de papier que l'on conserve en lieu sec.

On ne cueille pas le mousseron, on le coupe sur sa queue qu'on laisse longue, et qui d'ailleurs ne vaut rien. Cette précaution empêche qu'il ne s'introduise du sable entre ses feuillets. On le fait sécher en l'exposant au soleil sur une claie; on le réduit alors en poudre grossière, dont une pincée suffit pour parfumer les sauces auxquelles on l'ajoute. On la conserve au sec dans des bouteilles bien bouchées.

Beurre. (Voyez page 29.) Il y a une véritable économie à employer du beurre très-frais. Il en faut moins et le résultat est meilleur. Il est surtout indispensable dans toutes les sauces blanches. Le beurre fondu et celui qui n'est pas de la première fraîcheur peuvent au plus être tolérés dans les sauces brunes ou au beurre noir.

Beurre d'anchois. Prenez six anchois, lavez-les bien, ôtez l'arête du milieu, pilez-en les chairs sans mouiller, maniez avec suffisante quantité de beurre et faites une pâte du tout.

Le beurre d'anchois peut être servi comme hors-d'œuvre et être ajouté à diverses sauces, et notamment aux bifteeks.

Beurre d'ail. Ce beurre, qui se nomme *ayoli*, ne sert que pour les mets provençaux. On le fait en pilant des gousses d'ail et en les mouillant peu à peu avec de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles forment une pâte consistante.

Beurre d'écrevisses. Lavez et faites cuire avec de l'eau et du sel trois douzaines d'écrevisses ; ôtez-en les queues, que vous pourrez employer à un autre usage ; pilez le surplus dans un mortier ; mettez cette pâte dans une casserole avec un demi-kilogramme de beurre frais ; tenez sur un feu doux pendant vingt minutes ; passez dans une étamine au-dessus de l'eau froide et ramassez votre beurre sur l'eau, où il s'est figé en tombant. — Le *beurre de homard* se fait de la même manière avec les œufs de homard.

Huile. La meilleure et celle qui doit être préférée pour salade est l'huile d'olive. Elle se fige au moindre froid. L'huile d'olive, qu'on falsifie souvent en la mêlant à l'huile d'œillette qui est blanche et inodore, laisse reconnaître cette falsification lorsqu'en la versant d'un peu haut sa surface se couvre de bulles persistantes.

Vinaigre. Le vinaigre blanc est celui qu'il faut préférer pour les usages de la table et de la cuisine.

Vinaigre à l'estragon. Faites infuser pendant un mois une forte poignée de sommités d'estragon dans quatre litres de bon vinaigre blanc. Après ce temps, on filtre, on ajoute au tout un verre d'eau-de-vie, et on conserve en bouteilles bien bouchées.

Vinaigre aromatique. On met infuser dans six litres de vinaigre blanc :

125 grammes feuilles d'estragon,
30 grammes feuilles de baume,
6 grammes de thym,
6 grammes basilic,
15 grammes fleur de sureau,
Une gousse d'ail, douze échalotes, vingt-quatre petits oignons blancs,
5 grammes de girofle et autant de muscade.

Ajoutez un demi-litre d'eau-de-vie et une poignée de sel. Après un mois d'infusion, filtrez et conservez en bouteilles bouchées.

On peut au reste, au moyen de l'infusion, faire tel vinaigre aromatique que l'on désire.

Cornichons. On choisit des cornichons moyens, on leur coupe la queue, puis on les brosse pour les nettoyer parfaitement. On les étale sur un torchon blanc, on les saupoudre de sel gris égrugé, on relève les quatre coins du torchon, on secoue pendant plusieurs minutes pour que le sel pénètre partout; puis on suspend le torchon pendant douze ou quinze heures au-dessus d'une terrine qui reçoit l'eau de végétation qui s'en écoule. Après ce temps, on les range dans des bocaux en verre ou pots en grès, en les parsemant d'oignons blancs, d'ails, d'échalotes, d'estragon, pourpier, pimprenelle, perce-pierre, et de quelques poivres longs ou piments, et on verse sur le tout de bon vinaigre blanc à froid. Ces cornichons qui sont faits en un mois sont très-verts et très-fermes, et se conservent parfaitement avec l'unique précaution de maintenir les vases bouchés.

Verjus. On le choisit un peu avant la maturité. On l'égraine, on pile dans un mortier, on presse pour en extraire le jus, qu'on passe à la chausse pour l'éclaircir. On le met en bouteille que l'on a soufrée en y brûlant un petit morceau de mèche à soufrer les vins, suspendue à un bout de fil de fer recourbé. Cette précaution est nécessaire pour empêcher le verjus de fermenter et de chasser les bouchons. On le conserve ainsi, à la cave, en bouteilles bouchées et ficelées.

On peut en faire pour s'en servir de suite lorsqu'on est dans la maison.

Moutarde. Assaisonnement composé de graines de

senevé et de vinaigre. On en fabrique d'aromatisées de diverses manières. La meilleure, sans aromates, est celle de Dijon.

Il ne faut pas employer de petite cuiller d'argent pour servir la moutarde. Elle formerait promptement du vert-de-gris, si on l'oubliait dans le moutardier.

Citron. Le citron est si fréquemment employé en cuisine, qu'on doit toujours en avoir.

30 grammes d'acide tartrique en poudre, acheté chez les pharmaciens pour l'avoir bon, et mêlé à 2 grammes d'huile essentielle de citron, peut remplacer le citron frais. On ajoute à la quantité d'eau assez de cette poudre, qui s'y dissout, pour donner aux mets l'acidité qu'on désire.

Cette poudre doit être renouvelée chaque mois.

Essence d'assaisonnement. Mettez dans un poêlon de terre un demi-litre de vin blanc, un verre de vinaigre, le jus de quatre citrons, 30 grammes de poivre en grains, une poignée de sel, deux clous de girofle, un peu de muscade et de macis, 30 grammes de mousserons séchés, un fort bouquet garni, avec un peu de laurier, de thym et de basilic, six échalotes et une gousse d'ail. Faites bouillir; laissez ensuite mijoter pendant six heures sur la cendre chaude. Passez avec expression, et conservez en petites bouteilles bien bouchées. On emploie cette essence à assaisonner les sauces dont le goût doit être relevé.

Conserve d'oseille. On peut y joindre du cerfeuil, de la poirée, du pourpier et du persil, mais en quantité beaucoup moins grande. On épluche soigneusement ces herbes, on les lave et on les fait égoutter.

Mettez un bon morceau de beurre dans un grand chaudron, vos herbes par-dessus et autant de sel qu'il

en faut pour les bien saler. Faites cuire à petit feu jusqu'à ce que l'eau soit entièrement tarie. Vos herbes refroidies, mettez-les dans des pots bien nets et recouvrez-les d'une couche légère de beurre fondu ; couvrez ensuite vos pots et mettez-les dans un lieu sec pour vous en servir au besoin, soit pour la soupe, soit pour des farces.

Il faut remarquer que, lorsqu'on en consomme peu à la fois, il est nécessaire que les pots soient petits, parce qu'étant entamés, les herbes se conservent tout au plus trois semaines.

On peut faire encore ainsi cette conserve : il faut mettre les herbes dans une bassine et les faire cuire à grand feu en remuant continuellement avec une cuiller de bois. On ralentit le feu dès qu'elles commencent à fondre, mais on remue continuellement, car le plus difficile est de cuire assez, sans brûler.

Conserve de tomates. Faites cuire vos tomates jusqu'à réduction d'un tiers, avec un vingtième de leur poids en oignons coupés en rouelles, des clous de girofle, du sel, du poivre et un peu de muscade; faites bouillir à grand feu, passez-les au tamis, et faites de nouveau réduire ce jus à moitié. Après l'avoir laissé refroidir dans un vase qui ne craigne pas le vert-de-gris, vous le mettrez en bouteilles que vous boucherez bien, après avoir mis un peu d'huile dessus, et que vous conserverez en un lieu sec. Les tomates que l'on prendra doivent être bien mûres.

La conserve de tomates peut s'additionner à un grand nombre de mets qu'elle améliore ainsi qu'aux potages gras.

Coulis, Jus, Essences, Veloutés.

Ces quatre mots signifient la même chose; ce sont

des sauces réduites de façon à concentrer autant que possible le jus des viandes et la saveur des légumes et autres ingrédients qu'on y ajoute. Il en résulte qu'en ajoutant aux sauces qu'on fait une petite quantité de celles-là, on leur donne plus de corps et un goût qu'elles n'auraient pas.

On conçoit l'usage des jus et coulis dans les grandes maisons, où l'on a journellement à préparer un grand nombre de mets, parce qu'on abrége ainsi la besogne. Mais autrement c'est une dépense à éviter. D'ailleurs on obtient de très-bons résultats de l'emploi des jus de volailles et gigots rôtis, et du bouillon, qui est le meilleur de tous les mouillements lorsqu'on sait le faire bon, et qu'on possède encore l'art des roux.

Cependant, comme nous écrivons pour tous, et que d'ailleurs il est des circonstances où il importe de faire de la cuisine de premier ordre, nous allons donner la formule de ces préparations.

Jus.

Pour obtenir du jus, on met dans une casserole un jarret de veau et un morceau de tranche de bœuf, ou débris de viande, de volaille et de gibier. Ajoutez quelques carottes coupées en rouelles, autant d'oignons, persil, ciboule, laurier, girofle ; mouillez le tout avec du bouillon, et mettez la casserole sur un feu vif, jusqu'à ébullition, diminuez le feu et laissez cuire pendant trois heures. Écumez soigneusement et passez au tamis.

Coulis.

Mettez dans une casserole de la rouelle ou des débris de veau et du lard coupé en petits morceaux dans la proportion de 125 grammes par kilog. de veau ou

de débris; ajoutez deux ou trois carottes et deux oignons blancs piqués de deux clous de girofle. Placez votre casserole bien couverte sur un feu doux. Lorsque le tout aura jeté son jus et pris une belle couleur, mouillez avec du bouillon en quantité proportionnée au coulis que vous obtiendrez, faites à part un roux de belle couleur et versez dans la casserole. Laissez cuire six heures à feu doux, passez votre coulis et faites-le réduire, s'il est trop clair. Le coulis doit avoir une belle couleur cannelle. On peut le faire avec toutes sortes de viandes, mais il faut toujours y mettre du veau.

Coulis d'écrevisses.

Faites cuire une douzaine d'écrevisses, en choisissant les plus petites, pilez-en les chairs que vous passerez au tamis; mêlez cette purée à une cuillerée à pot de bouillon et autant de velouté. Ajoutez beurre, poivre, muscade et deux clous de girofle; faites ensuite chauffer sur un feu doux. Le coulis d'écrevisses s'emploie avec le poisson.

Velouté.

Prenez une tetine et 250 grammes de veau, des débris de volaille, et une douzaine de champignons. Passez au beurre sans laisser prendre couleur; ajoutez-y un bouquet garni, des tranches de carottes, trois oignons moyens, trois cuillerées de fécule. Assaisonnez de poivre, sel, muscade, girofle; faites cuire pendant une heure et demie, avec bouillon. Passez ensuite au tamis.

Essence de gibier.

Mettez dans une marmite lapin, perdrix, quasi de

veau, 250 grammes de tranche de bœuf et du vin blanc. Faites bouillir le tout jusqu'à ce qu'il soit tombé à la glace. Lorsqu'il n'y aura plus de jus dans votre marmite, n'attendez pas que le fond ait pris couleur pour la remplir. Mettez-y de bon bouillon : ajoutez quatre carottes, trois oignons, deux clous de girofle, un peu de thym, serpolet et basilic. Écumez et, après cuisson, passez au tamis.

On peut remplacer économiquement les viandes ci-dessus par des parures et des restes de gibier.

Essence de volaille.

On la prépare de la même manière, en substituant de vieilles volailles au gibier.

Observation sur les jus, coulis, et essences faites avec des viandes, volailles ou gibier.

Comme il importe de proportionner à ses besoins la quantité qu'on désire de ces préparations, il faut se baser ainsi. On doit obtenir un demi-kilo, ou mieux un demi-litre de jus par kilogramme de viande, volaille, gibier ou débris. Il faut donc que la quantité de vin et de bouillon soit telle pour qu'après réduction on ait en jus la proportion indiquée. On ne doit jamais mettre de sel, le bouillon en fournissant suffisamment.

Essence de légumes.

On met une poule, vingt carottes, autant de navets et d'oignons, quatre pieds de céleri, un bouquet de cerfeuil et trois clous de girofle. On mouille avec du bouillon et on finit comme pour l'essence de gibier.

Vert d'épinards.

Faites blanchir une poignée d'épinards dans laquelle vous aurez mis quelques ciboules et une pincée de

persil. Pressez dans vos mains pour exprimer l'eau surabondante; pilez et passez à l'étamine. Si le vert est trop épais, mouillez le bouillon. Ce vert sert à colorer des sauces et des préparations telles que le pilau.

Glace de viande

Ayez un jarret de veau et mettez-le dans une casserole, avec des parures de veau, quelques carottes et oignons en tranches, ciboule et persil en bouquet; moillez le tout avec de bon bouillon ; écumez et faites mijoter jusqu'à ce que votre viande soit très-cuite; passez au tamis et clarifiez avec un blanc d'œuf bien fouetté; passez de nouveau et faites réduire sur le feu en consistance de sauce, si vous jugez que votre glace manque de corps.

Court-bouillon.

C'est le liquide assaisonné dans lequel on fait cuire les gros poissons de mer ou d'eau douce, soit qu'on veuille les manger froids à l'huile, ou chauds avec une sauce.

On fait le court-bouillon avec du vin rouge ou blanc purs ou plus ou moins coupés d'eau selon la qualité, des oignons, des tranches de carotte, un fort bouquet garni, clous de girofle, laurier, thym et basilic selon les goûts, sel et gros poivre. On fait bouillir au moins une heure, puis on le passe au tamis. Le mieux est de faire d'abord le court-bouillon, et de n'y faire cuire le poisson qu'après l'avoir passé. Le court-bouillon fait au vin rouge est le véritable bleu.

Un mélange d'eau et de vinaigre peut remplacer le vin. Le verjus ou un jus de citron fon bon effet dans le court-bouillon.

Un court-bouillon peut servir plusieurs fois.

Marinade cuite.

Faites roussir légèrement dans du beurre des tranches d'oignons et de carottes ; mouillez-les avec du vinaigre blanc et le double d'eau ; ajoutez-y sel, gros poivre, thym, laurier, basilic, persil en branches, quelques ciboules et la moitié d'une gousse d'ail ; laissez cuire cette marinade, passez au tamis et conservez-la pour le besoin.

Blanc.

Mettez 125 grammes de saindoux et 250 grammes de lard coupé en dés dans une casserole. Ajoutez-y trois cuillerées de farine ou de fécule, un bouquet garni, deux ou trois clous de girofle, une gousse d'ail, sel et gros poivre, deux ou trois tranches de citron et un filet de vinaigre. Mouillez avec de l'eau chaude. Ce blanc sert à cuire des pieds de mouton, tête, fraise et pieds de veau, palais de bœuf, gras double, etc.

Pâte à frire.

Mettez, avec un litre de farine, six jaunes d'œufs; deux cuillerées à bouche d'huile et un petit verre d'eau-de-vie, sel, poivre, un verre de bière. Délayez votre pâte de manière à ce qu'il ne se forme pas de grumeaux. Si elle était trop épaisse, vous ajouteriez un peu d'eau. Il suffit que ce que l'on trempe dedans en sorte bien couvert. Avant de s'en servir, on ajoute deux blancs d'œufs fouettés en neige.

On fait de bonne pâte à frire en délayant la farine avec de l'eau, de l'huile d'olive et un petit verre d'eau-de-vie ;

Ou avec des jaunes d'œufs, du lait et de l'eau-de-vie ;

Ou avec des jaunes d'œufs, de l'huile et du vin blanc. Dans tous les cas, la pâte doit être bien battue. On remarquera qu'il faut très-peu de sel dans toute pâte destinée à la friture d'entremets sucrés.

SAUCES.

Sauce hollandaise

C'est la plus simple des sauces. Faites fondre du beurre à très-petit feu ou mieux au bain-marie, laissez-le déposer, mêlez-y un jus de citron que vous fouettez, et un peu de sel blanc, passez à travers une passoire fine, ajoutez du sel blanc et servez votre sauce dans une saucière.

Sauce aux cornichons.

Mettez un morceau de beurre et une pincée de fécule dans une casserole; faites lier sur le feu, mouillez avec du bouillon et une cuillerée de jus; ajoutez-y des cornichons hachés, poivre et sel.

Sauce omnibus.

Prenez un demi-litre de bouillon, ajoutez-y un verre de vin blanc, une feuille de laurier, sel, poivre, un filet de verjus et un peu de zeste de citron. Laissez infuser pendant six heures sur la cendre chaude. Cette sauce convient à toute espèce de préparation.

Sauce à la Béchamel grasse.

Coupez du lard par petits morceaux; joignez-y une carotte, un navet, deux oignons, de la graisse de veau; passez le tout au beurre, mouillez de bouillon, ou

mieux de consommé ; ajoutez-y deux cuillerées de farine, poivre, sel, muscade, girofle, thym, persil, laurier ; laissez cuire une heure, passez au tamis et dégraissez.

Sauce à la Béchamel maigre.

Délayez deux cuillerées à bouche de farine dans un litre et demi de crème, mettez la casserole sur un feu ardent, et remuez la préparation afin qu'elle ne s'attache pas. Dans une autre casserole. vous mettez deux ou trois échalotes, une carotte émincée, une muscade râpée, une bonne pincée de gros poivre, du sel, un bouquet garni et quelques champignons ; faites bouillir le tout dans deux verres d'eau. Quand votre crème est suffisamment réduite et épaissie, vous y incorporez la préparation ci-dessus en la versant peu à peu, de manière à ne pas faire tourner la crème. Passez l'étamine et tenez chaud au bain-marie.

Les béchamels maigres et grasses peuvent servir à divers mets, ainsi que les sauces suivantes. L'intelligence de la cuisinière doit la guider dans le choix et l'application de ces sauces.

Sauce à la crème.

Mettez un bon morceau de beurre dans une casserole, avec une cuillerée de farine, une forte pincée de persil, une ciboule hachée, sel, poivre et muscade. Lorsque le beurre sera fondu, versez dans la casserole un verre de crème ou de lait, à défaut de crème. Laissez bouillir un quart d'heure en tournant toujours.

Cette sauce convient au turbot, à la truite, au cabillaud, à la morue, aux pommes de terre, etc.

Sauce tomate.

Faites cuire dans un casserole dix ou douze tomates coupées en quatre, avec sel et gros poivre, quatre ou cinq oignons en tranches, une pincée de persil, un peu de thym, un clou de girofle; passez au tamis, puis ajoutez-y 125 grammes de beurre et remettez la casserole sur le feu, pour la faire bouillir doucement jusqu'à ce que la sauce soit assez épaisse.

Cette sauce sert également pour les viandes, les légumes et le poisson. (Voyez *Conserve de tomates*, p. 62.)

Sauce à la minute.

Elle convient à la volaille rôtie. Après avoir découpé une oie ou un canard, écrasez-en le foie avec une fourchette dans le jus de la volaille; mêlez-y trois cuillerées d'huile fine, le jus d'un citron, sel et poivre. Cette sauce se fait à table.

Sauce blanche.

Mettez dans une casserole du beurre très-frais, une cuillerée à bouche de farine, du sel, du gros poivre, ajoutez un verre d'eau, mettez le tout sur le feu et tournez. Lorsqu'elle bout, vous retirez du feu. Si la sauce se trouve trop épaisse, on y remet un peu de beurre. Si elle est trop claire, du beurre manié de farine. Au moment de servir, on peut ajouter une liaison de jaunes d'œufs et un filet de vinaigre, ou, mieux encore, du jus de citron. On peut y ajouter, selon le cas, des champignons ou des truffes cuits à part.

La sauce aux *câpres* est une sauce blanche à laquelle on ajoute des câpres au lieu de vinaigre.

Sauce blonde.

Faites un roux que vous mouillez de bouillon bien chaud. Faites cuire une demi-heure. Cette sauce, très-délicate, remplace la sauce blanche.

Sauce piquante.

Mettez dans une casserole un verre de vinaigre. thym, laurier, ail, échalote, poivre et deux gousses de piment enragé; faites réduire à moitié et mouillez avec du bouillon. Si vous avez des jus et des coulis, mette-en, passez au tamis et servez.

Sauce au verjus.

Hachez une échalote, mêlez-la avec trois cuillerées de verjus et autant de coulis, ou à défaut avec autant de bouillon, sel et poivre. Faites chauffer dans une casserole et servez sur des viandes grillées.

Sauce aux groseilles à maquereau.

Ayez du velouté (Voyez *cette préparation*) dans lequel vous mettrez un peu de vert d'épinards pour le colorer. Ajoutez-y ensuite des groseilles à maquereau coupées en deux, dont vous aurez retiré les pepins, et que vous aurez fait blanchir à l'eau de sel bouillante. Cette sauce convient au poisson. On peut remplacer le velouté par un roux au beurre mouillé de bouillon.

Sauce aux échalotes.

Hachez très-fin des échalotes; liez-les dans un linge blanc et faites-les cuire dans du vinaigre avec du sel et du poivre, jusqu'à ce que le vinaigre soit aux deux tiers tari; retirez vos échalotes et mouillez

alors avec de bon bouillon, ou mieux avec du consommé ou du coulis.

Sauce hachée.

Hachez menu une poignée de champignons, un peu de persil et quelques échalotes ; mettez le tout dans une casserole avec un verre de vinaigre, du poivre, du sel, et faites réduire sur un feu vif jusqu'à ce que le vinaigre soit presque évaporé. Mettez-y alors un roux mouillé de bouillon et d'un peu de vinaigre, que vous aurez fait à part, et tenez quelques moments sur le feu. Puis hachez une cuillerée de câpres et deux ou trois cornichons que vous joindrez à votre sauce. Au moment de servir, on peut y mettre un ou deux anchois pilés et maniés avec du beurre.

Sauce poivrade.

Faites dans une casserole un roux dans lequel vous mettrez un verre de vinaigre, quelques ciboules hachées, une grosse pincée de persil, deux feuilles de laurier, un peu de thym, une forte carotte, deux oignons coupés par tranches, une pincée de poivre fin; faites réduire votre sauce des deux tiers, puis mouillez de bouillon, et laissez bouillir le tout jusqu'à ce que les légumes soient cuits. On dégraisse ensuite, et l'on passe à l'étamine.

Sauce à la ravigote.

Prenez cerfeuil, estragon, cresson alénois, pimprenelle, en tout une poignée, que vous hacherez très-fin. Mettez dans une casserole du bouillon, poivre, vinaigre, faites bouillir un quart d'heure, retirez du feu; mettez dans votre sauce un morceau de beurre manié de farine, et remuez jusqu'à ce qu'il soit fondu.

On fait une *ravigote* froide en ajoutant, à ce qui précède, des feuilles tendres de céleri, câpres et anchois, également hachés très-fin, puis un jaune d'œuf, un peu d'huile, et en mêlant bien le tout.

Sauce Robert.

Faites roussir à petit feu dans une casserole 125 grammes de beurre et huit ou dix oignons coupés en dés, mettez-y un peu de farine que vous jetez sur les oignons quand il sont bien fondus, ajoutez-y un verre de bouillon, du sel et du poivre ; laissez votre sauce vingt minutes sur le feu ; au moment de s'en servir, on y met une cuillerée de moutarde. Cette sauce est bonne pour le porc frais, pour la dinde, le poisson, etc.

On peut remplacer le beurre par du lard, ou de la graisse de volaille.

Sauce remoulade froide.

Prenez cerfeuil, ciboule, une échalote, une pointe d'ail, hachez le tout très-menu. Ajoutez sel et poivre; delayez avec de l'huile, du vinaigre et quantité suffisante de moutarde; versez sur votre préparation ou servez dans une saucière.

Sauce au blanc.

Prenez deux poignées de farine et 125 grammes de beurre avec un peu de sel. Pétrissez le tout et faites-le fondre à feu doux, dans une casserole. Ajoutez-y trois tranches de citron, deux petites ciboules entières, et un peu de muscade. Délayez votre mélange avec de bon bouillon, faites cuire et servez chaud.

Cette sauce est convenable pour le veau, le mouton, la volaille, le poisson et quelques légumes.

Sauce à la provençale.

Mettez dans une casserole trois cuillerées à huile fine, de l'échalote, des champignons hachés et trois gousses d'ail, ajoutez-y une forte pincée de farine, sel, poivre et bouquet garni, et mettez sur le feu après avoir mouillé avec moitié bouillon et moitié vin blanc. Faites bouillir cette sauce à petit feu pendant une demi-heure ; ôtez l'ail, le bouquet garni, et servez.

Sauce de Kari.

Mettez dans une casserole 125 grammes de beurre, une pincée de safran, cinq gousses de piment enragé, haché ou écrasé, deux cuillerées de farine ; mouillez avec du bouillon, laissez réduire sur le feu pendant un quart d'heure ; joignez-y de la muscade râpée, et servez bien chaud sans dégraisser et sans passer par l'étamine. Cette sauce est bonne avec la volaille.

Autre.

Prenez de la poudre de Kari, une forte pincée ; jetez-la dans un roux mouillé de bouillon ; faites bouillir dix minutes, et servez,

Maître-d'hôtel.

Cette sauce n'est que du beurre fondu avec du persil haché bien menu, sel, poivre, jus de citron, ou, à défaut, un léger filet de vinaigre. Encore le citron et le vinaigre ne sont pas toujours employés.

Maître-d'hôtel liée.

Mettez dans une casserole un verre d'eau, une cuillerée de farine et du beurre, persil et ciboule hachés, sel et gros poivre ; faites chauffer le tout presque jusqu'à ébullition en tournant toujours, et ajoutez un

peu de jus de citron. Cette sauce doit avoir l'apparence d'une sauce blanche ordinaire.

Sauce pour le poisson.

Faites blanchir et pilez ensuite persil, estragon, cerfeuil, pimprenelle, civette. Mêlez-y les jaunes écrasés de deux œufs durs, et ajoutez peu à peu quatre cuillerées d'huile, deux de moutarde et deux de vinaigre ; servez dans une saucière. Cette sauce est froide ainsi que les deux suivantes.

Sauce à la tartare.

Hachez très-fin cerfeuil, estragon et deux échalotes, ajoutez-y de la moutarde, du sel, du poivre, un filet de vinaigre et deux jaunes d'œufs ; arrosez ensuite votre sauce de bonne huile, en la remuant continuellement. Si la sauce devenait trop épaisse, ajoutez-y un peu de vinaigre.

Sauce mayonnaise.

Mettez dans une saucière deux jaunes d'œufs, poivre et sel, et un filet de vinaigre; après avoir bien mêlé, ajoutez, en continuant à tourner, de l'huile fine en quantité suffisante. Cette sauce, qu'il faut tourner longtemps pour qu'elle soit très-bien liée, est excellente avec les volailles froides ; mais il est essentiel que la quantité de vinaigre soit bien en rapport avec la quantité d'huile.

La *sauce verte* se fait de la même manière, seulement on y ajoute persil et estragon hachés, en même temps que les jaunes d'œufs. On peut y mettre du jus d'épinard

Sauce salmi.

Pétrissez un morceau de beurre avec de la farine,

faites-le fondre et mettez-y quelques échalotes hachées menu. Ajoutez-y un verre de vin blanc ou rouge et un verre de bouillon, sel, poivre, muscade et bouquet garni ; laissez bouillir une demi-heure et versez sur un restant de bœuf, de veau ou de volaille.

Sauce macédoine.

Faites un roux foncé ; mettez dans une casserole, à part, un peu de beurre, trois cuillerées des vinaigre, poivre, sel, échalotes ; faites réduire, puis joignez-y votre roux. Coupez en dés une carotte cuite, trois ou quatre cornichons et deux œufs durs. Ajoutez-y une cuillerée de câpres et les filets bien écrasés de trois anchois. Faites chauffer sans bouillir. Cette sauce est fort bonne sur de la volaille ou des viandes réchauffées.

Sauce au pauvre homme.

Cette sauce, qui sert à accompagner les restes d'un bouilli ou d'un rôti, se fait avec cinq ou six échalotes et du persil hachés, du bouillon, une cuillerée de vinaigre, sel et poivre. On fait bouillir le tout jusqu'à ce que les échalotes soient cuites.

Autre.

Coupez votre bouilli en tranches, rangez-les sur un plat de cuivre bien beurré et saupoudré de chapelure. Mouillez avec de bon bouillon, sel, poivre, persil haché très-fin et une pointe d'ail ; couvrez légèrement de chapelure semée de quelques petits morceaux de beurre. Faites bouillir dix minutes sur un feu vif et sous un couvercle à rebord plein de braise embrasée, pour tâcher d'obtenir gratin dessus et dessous.

Sauce allemande.

Hachez des champignons, faites-les cuire avec un

peu de beurre; ajoutez quelques cuillerées de bon bouillon ou de consommé; faites réduire jusqu'à consistance de sauce; remettez alors autant de beurre que la première fois; ajoutez du persil haché, thym, laurier, ail, girofle; passez après un ou deux bouillons; mêlez-y un peu de mignonnette, le jus d'une moitié de citron, et versez votre sauce sur les mets.

Sauce aux truffes.

Hachez une ou plusieurs truffes, faites fondre du beurre et passez-les dedans; mouillez avec du consommé, et ajoutez-y le double d'un roux que vous aurez fait à part; faites réduire votre sauce jusqu'à ce qu'elle ait assez de corps.

Sauce espagnole à la bourgeoise.

Lorsque vous aurez occasion d'employer plusieurs pièces de gibier et de volaille, conservez-en les débris et faites-les revenir au beurre en même temps qu'une livre de rouelle et un maniveau de champignons; mêlez-y trois ou quatre cuillerées de farine; ajoutez-y carotte, oignons, thym, laurier, sel, poivre et girofle; laissez bouillir pendant deux heures. Vous passerez au tamis.

Sauce sans beurre.

Elle se fait avec trois jaunes d'œufs, six cuillerées d'huile, sel et poivre; faites chauffer au bain-marie et liez la sauce en la tournant.

Sauce aux écrevisses.

Faites une sauce blanche et ajoutez-y la chair des queues et des pattes pilées, ainsi que les œufs de petites écrevisses préalablement cuites. Ajoutez un jus de citron.

Sauce aux anchois.

Ajoutez à une sauce blanche des filets d'anchois pilés. Joignez-y poivre, muscade, et deux clous de girofle. Laissez bouillir un quart d'heure et servez avec un jus de citron.

Sauce aux huîtres.

Faites blanchir des huîtres à l'eau bouillante, à laquelle vous ajouterez leur eau. Faites-les égoutter après quelques bouillons, et mêlez-les à une sauce blanche faite à part, en y joignant le jus d'un citron.

Cette sauce convient au poisson grillé ou préparé au court-bouillon.

On peut remplacer les huîtres par des moules.

Nota. On peut, pour les trois sauces qui précèdent, remplacer la sauce blanche par un roux blond.

Sauce anglaise froide.

Hachez très-fin une forte pincée de feuilles fraîches de menthe poivrée que vous mettrez dans une saucière avec sel, vinaigre, et un bon morceau de sucre. Cette sauce se sert avec le poisson. Nous avons eu occasion d'en faire usage en Angleterre, et nous l'avons trouvée excellente.

Roux.

Nous avons dit précédemment qu'un roux bien fait, joint à de bon bouillon, pouvait, dans des mains habiles, suppléer le jus, coulis et veloutés qu'on n'a pas toujours à sa disposition. Il importe donc de donner à cette préparation, fort simple cependant, tout le soin possible.

On fait fondre du beurre dans une casserole, et lorsqu'il bout on y ajoute de la farine en quantité

proportionnée à l'épaisseur qu'il doit avoir, et on remue vivement pour que la farine se mêle parfaitement au beurre; cette opération, qui se fait sur un feu vif, se continue jusqu'à ce que le roux ait acquis la couleur voulue, qui est le plus souvent celle de la cannelle. On mouille pour arrêter le roux au point convenable.

On appelle *roux blond* celui qu'on arrête par le mouillement lorsqu'il a la couleur du café à la crème, et *roux blanc* celui dans lequel on mêle vivement la farine dès que le beurre est fondu, et qu'on mouille avant qu'il ait pris la moindre couleur. Ces diverses nuances de roux ont pour but de les approprier aux sauces qu'ils sont destinés à lier, et on les rend plus ou moins épais, suivant que ces sauces sont plus ou moins claires.

Le roux brun ou cannelle est plus généralement employé, et il faut prendre garde de le laisser brûler, ce qui donne un goût âcre et amer à la sauce. On peut, d'ailleurs, lui faire acquérir la couleur nécessaire par l'addition d'une petite quantité de caramel.

En faisant roussir dans une casserole du lard coupé en dés, on peut, après l'avoir retiré et y avoir ajouté un peu de farine, obtenir un roux qui convient parfaitement à toutes les sauces dans lesquelles doit entrer du lard.

Dans la cuisine provençale, on fait des roux en substituant l'huile d'olive au beurre.

Liaisons.

Dans beaucoup de sauces, notamment les blanches, et dans quelques potages, on ajoute une liaison de jaunes d'œufs. Il est important que ceux-ci soient très-frais. On casse les œufs en deux, on sépare le

blanc en transvasant le jaune d'une demi-coquille dans l'autre, jusqu'à ce qu'il soit bien net et débarrassé de son germe. Délayez alors les jaunes avec une cuillerée à bouche d'eau fraîche ; quand le mélange est bien opéré, ajoutez deux cuillerées de la sauce ou du potage que vous devez lier ; ils peuvent être très-chauds, mais non bouillants. Remuez pour opérer le mélange que vous versez ensuite dans la sauce ou le potage en tournant toujours, et servez sans remettre sur le feu : soin qu'il faut avoir pour toutes les liaisons, si on ne veut pas qu'elles tournent.

CUISINE PROPREMENT DITE

POTAGES

On distingue les potages au gras et les potages au maigre.

AU GRAS.

Bouillon gras.

La viande de bœuf est celle qui donne le meilleur bouillon ; ensuite celle du mouton, pourvu qu'elle ne soit pas trop grasse, à moins qu'elle n'ait été préalablement rôtie ou grillée. Le veau ne s'emploie que pour le bouillon de malade.

Les volailles ajoutent peu de sapidité au bouillon. Si on met la poule au pot, ce doit être une vieille ; elle a plus de goût.

Un vieux pigeon, une perdrix, un lapin, augmentent l'arome du bouillon. Les os de viandes rôties,

quelles qu'elles soient, y font aussi un bon effet.

Les meilleurs morceaux de bœuf pour faire de bon bouillon sont la tranche, la culotte et le gîte à la noix. Les côtes d'aloyau peuvent être employées pour bouilli en famille, et en ajoutant un chou.

La viande doit être bien fraîche ; on la sépare de ses os et on la ficelle. On la met dans la marmite à l'eau froide, les os au fond. Ceux qui conseillent de mettre la viande à l'eau bouillante ignorent que sa chaleur coagule l'albumine dans la viande, et qu'elle y retient le jus qui doit donner la saveur au bouillon ; tandis que, se dissolvant peu à peu dans l'eau froide et tiède, elle se coagule ensuite, monte à la surface sous forme d'écume, et débarrasse ainsi le bouillon de toutes sortes d'impuretés qui ne lui communiquent aucun bon goût. On fait chauffer la marmite lentement, après y avoir jeté une poignée de sel. Plus elle chauffe lentement, plus l'écume, qu'on a grand soin de retirer, est abondante. Lorsque le feu est trop vif, on est obligé de rafraîchir la marmite en y ajoutant de l'eau froide pour faire remonter l'écume qui se précipiterait au fond et troublerait la transparence du bouillon.

Lorsque le feu a été bien conduit et que la marmite est soigneusement écumée, on met les légumes qu'on a préparés et épluchés. Il ne faut pas craindre d'en mettre, parce qu'ils donnent au bouillon un arome plus agréable. Ces légumes sont des carottes, des navets, un panais, des poireaux et céleri ficelés, un oignon piqué de deux clous de girofle, un oignon brûlé ou une carotte torréfiée pour donner couleur, ou un peu de caramel; l'un de ces trois derniers.

Cinq ou six heures d'ébullition lente et toujours égale sont nécessaires pour faire acquérir au bouillon

la perfection que l'on désire. Cette ébullition ne peut se régulariser facilement qu'au moyen d'un fourneau économique.

Une heure avant de retirer le pot-au-feu, on ajoute au bouillon un bouquet de persil. Quelques personnes mettent une gousse d'ail, un peu de thym et une feuille de laurier. L'ail ne doit être employé qu'en hiver, en été il accélère la décomposition du bouillon. Quant au thym et au laurier, nous ne le conseillons pas, mais c'est une affaire de goût.

Il faut une livre de viande par litre d'eau. Si on peut casser les os frais ou de réserve qu'on ajoute au pot-au-feu, on fera bien, parce que, plus ils sont brisés, plus ils fournissent de gélatine, principe nutritif du bouillon.

On passe le bouillon au tamis, ou dans une passoire de fer-blanc à petits trous.

Potage au naturel.

On coupe en rouelles longues de 5 centimètres le pain mince dit pain à soupe. On divise ces rouelles en deux portions égales, sur leur longueur, on les range dans la soupière, et on verse dessus autant de bouillon qu'il en faut pour les tremper. Quand elles sont renflées on achève de verser dessus le bouillon nécessaire. La soupe ainsi trempée ne doit pas être mise sur le feu. On sert à part sur une assiette les légumes qui ont cuit avec le pot-au-feu, en déliant le bouquet de poireaux et retirant les oignons blanc et brûlé, la carotte torréfiée et le bouquet de persil. Quelquefois on fait légèrement rôtir des tranches de pain très-minces. On emploie aussi des croûtes de pain à café séchées au four, et des biscottes de Bruxelles. Cela dépend du goût des maîtres.

Croûte au pot.

Ayez des croûtes de pain bien cuit, ou faites griller des tranches de pain; mettez-les au fond d'un plat creux avec un peu de bouillon, laissez tarir en sorte que vos croûtes commencent à gratiner; dressez-les dans une soupière. Versez le bouillon dessus et servez.

Potage au vermicelle.

Mettez dans une casserole, sur le feu, assez de bouillon pour huit assiettées de potage. Lorsqu'il sera bouillant, jetez-y deux hectogrammes et demi de vermicelle, que vous aurez un peu brisé dans vos mains, afin qu'il n'y ait point de filaments trop longs. Remuez le vermicelle avec une cuiller, et faites bouillir vingt minutes.

Potage au riz.

Après avoir bien épluché le riz, qui contient souvent des graviers, lavez-le plusieurs fois à l'eau froide en le frottant entre les mains. Faites-le bouillir ensuite dans une petite quantité de bouillon, et mouillez-le toujours avec le bouillon à mesure qu'il crèvera. Il faut qu'il soit bien crevé, et que les grains s'écrasent sans effort entre les doigts; mais il ne faut pas qu'il se réduise en bouillie. Ajoutez ensuite une quantité de bouillon telle que votre potage ne soit ni trop clair ni trop épais. Il faut par personne une cuillerée de riz. Quand on veut que le riz ne soit que crevé, il faut le faire cuire dans la totalité du bouillou qu'on destine au potage.

Potage à la semoule.

La semoule est une pâte en très-petits grains,

faite avec de la farine de riz ou avec de la fleur de froment. On la jette dans le bouilln quand il bout, et l'on remue sans cessc avec une cuiller, de crainte qu'elle ne forme des grumeaux, ce qui arrive facilement lorsqu'on n'y prend pas garde. Il faut deux cuillerées de semoule par assiettée.

Potage aux pâtes d'Italie.

Jettez-les dans du bouillon gras et laissez cuire environ trois quarts d'heure.

Potage aux nouilles.

Faites une pâte solide avec un demi-litre de farine, cinq jaunes et deux blancs d'œufs, sel, poivre et muscade râpée. Étendez votre pâte très-mince, et coupez-la par filets que vous saupoudrerez de farine, afin qu'ils ne se collent pas ensemble; mettez-les peu à peu dans votre bouillon lorsqu'il bout, et laissez cuire pendant une demi-heure.

On peut additionner à tous les potages précédents une purée de légumes faite à part. (Voyez page 101.) Au reste, une purée de légumes peut s'ajouter à volonté à tous les potages gras ou maigres, excepté ceux au lait.

Potage au sagou.

C'est une substance analogue à la fécule. On le lave à l'eau bouillante et on le fait cuire dans du bouillon qu'on ajoute peu à peu jusqu'à ce qu'il soit en gelée. On met alors le bouillon nécessaire pour lui donner la consistance qu'on désire.

Potage au tapioca.

Dans du bouillon en ébullition, mettez une cuillerée à bouche, par personne, de tapioca, et continuez

de faire bouillir en remuant jusqu'à ce qu'il soit complétement dissous et en gelée. On peut servir alors.

Potage au salep.

C'est aussi une sorte de fécule dont on prépare un potage absolument comme le précédent.

Potage à l'orge perlé.

On la fait tremper dans l'eau dès la veille. Lorsqu'elle est bien égouttée, on la fait cuire dans le bouillon, de la manière indiquée pour le riz.

Potage de gruau d'avoine et de gruau de froment.

Même préparation que pour le potage à l'orge perlé.

Les six potages précédents sont très-convenables aux convalescents et aux personnes délicates. Seulement, s'ils leur sont destinés, il faut passer avec expression ceux à l'orge et aux gruaux, on obtient ainsi une espèce de crème nourrissante et rafraîchissante. On laisse l'orge et les gruaux crevés dans les potages que doivent consommer les personnes en bonne santé.

Potage à la purée de marrons.

Prenez un quarteron de marrons, enlevez la première peau, mettez-les sur le feu dans une casserole avec de l'eau que vous ferez chauffer sans bouillir, jusqu'à ce que la seconde peau puisse s'enlever facilement. Lorsqu'ils sont épluchés, on les pile dans un mortier avec un morceau de mie de pain trempée dans du bouillon. On délaie cette pâte dans du bouillon chaud, et lorsque cette opération est bien faite, on passe dans une passoire de fer-blanc, avec expression ;

on ajoute du bouillon s'il est nécessaire, et on fait cuire environ 30 minutes. On verse bouillant sur des croûtons passées au beurre.

Potage au blé de Turquie.

Il se fait avec de la farine de maïs ou gaude qu'on délaie dans du bouillon gras et qu'on fait cuire pendant une heure en la remuant, afin qu'elle ne forme point de grumeaux.

Potage à la fécule.

Délayez, avec un verre de bouillon froid, neuf cuillerées de fécule pour six assiettées de potage, mettez une quantité suffisante de bouillon dans une casserole, et, lorsqu'il sera bouillant, retirez la casserole du feu, et versez dedans la fécule, en tournant toujours avec une cuiller, afin qu'elle ne se rassoie pas au fond. Remettez ensuite le bouillon au feu, et continuez à le remuer jusqu'à ce qu'il soit épaissi. Retirez-le du feu après quelques bouillons, et servez.

Potage aux pointes d'asperges.

Prenez des pointes d'asperges, c'est-à-dire ce qui est tendre et mangeable; coupez-les de façon qu'elles ne dépassent pas deux centimètres de longueur; faites-les blanchir dans l'eau, et bouillir ensuite dix minutes dans du bouillon gras. Au moment de servir, versez le tout sur des croûtes de pain.

Garbure aux choux.

Prenez des choux que vous ficellerez et que vous ferez cuire dans une casserole foncée de bardes de lard; ajoutez oignons et carottes, poivre et clous de girofle. Mouillez de bouillon. Lorsque vos choux seront cuits, vous les délierez et les couperez en

tranches que vous placerez dans un plat très-creux, en les alternant avec des tranches de pain. Vous saupoudrerez les lits de choux avec du gros poivre, et vous arroserez le tout avec du bouillon de la cuisson. Mettez ensuite le plat sur un feu doux, et faites gratiner. On sert du bouillon à part avec ce potage.

On fait la garbure à la laitue de la même manière que celle au chou.

Potage aux choux.

Mettez dans une marmite un bon morceau de lard, ou de petit salé, laissez bouillir une heure et ajoutez un chou, des carottes, navets, céleri, poireaux, et faites cuire quatre heures. Une heure avant la cuisson parfaite, on peut ajouter des pommes de terre si l'on veut.

Potage à la Crécy.

Choisissez des carottes de Crécy aussi rouges que possible, réduisez-les en purée avec quelques navets, un poireau et un oignon ; mouillez de bouillon, passez à la passoire et remuez sur le feu sans laisser bouillir, écumez et versez sur des croûtons frits au beurre, que vous aurez disposés dans la soupière.

Potage au lard, mouton et choux.

Ce potage de famille se fait avec un morceau de lard de poitrine et un morceau d'épaule de mouton, que l'on fait bouillir comme un pot-au-feu durant une heure ; puis on y ajoute les choux, poivre et sel. On sert lorsque les choux sont cuits.

Turtle-soup.

Soupe à la tortue, potage anglais.

Voici comment on prépare, chez nos voisins, ce potage tellement substantiel qu'il peut tenir lieu de tout un repas. Faites cuire à demi dans de l'eau et du sel un morceau de tête de veau, n'en prenant que la partie maigre. Coupez-la en petits morceaux de la forme d'un dé à jouer. Faites-les revenir dans du beurre en y joignant persil, thym, basilic, laurier, petits oignons, champignons, clous de girofle, poivre, muscade, gingembre et du maigre de jambon, également coupé en petits morceaux. Votre tête de veau étant à point, retirez-la, et puis faites un roux, où vous la remettrez avec tout son accompagnement, en y ajoutant la quantité d'eau nécessaire pour votre potage. Vous y joindrez du jus, du coulis si vous en avez, de petites boulettes de viande ou de godiveau, du jus de citron, et enfin du piment. Laissez bouillir deux heures, écumez et passez votre potage, qui sera presque épais comme une sauce de gibelotte. Remettez-y les morceaux de tête de veau, de jambon, les boulettes et les champignons. Ce potage est tellement répandu à Londres qu'on en trouve dc tout préparé.

Potage à la purée de gibier ou de volaille.

Faites cuire du gibier ou une volaille comme un pot-au-feu ; lorsqu'il est cuit, pilez les chairs avec de la mie de pain, mouillez avec quantité suffisante de bouillon, passez à la passoire, trempez le pain avec le bouillon, puis versez par-dessus votre purée.

Julienne.

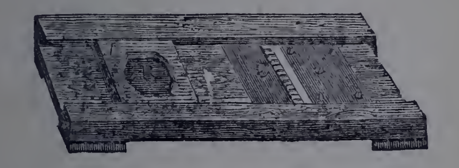
Coupez par petits morceaux, en forme de filets, des

carottes, panais et navets; émincez des oignons et poireaux; ajoutez-y de la laitue, de l'oseille, du céleri, des pois verts, des haricots frais en gousses ou en grains, des pointes d'asperges, enfin tous les légumes de la saison, du persil et du cerfeuil. Les racines sont émincées, les herbages sont hachés. Mettez le tout dans de bon bouillon et faites bouillir jusqu'à parfaite cuisson : alors on prépare du pain émincé dans la soupière, sur lequel on verse la julienne. Beaucoup de personnes ne mettent pas de pain, ce qui vaut mieux.

On trouve maintenant chez les fruitières des légumes tout préparés pour julienne.

On a inventé un instrument très-commode pour émincer en filets les racines. Les oignons se coupent par tranches, et l'on émince les poireaux.

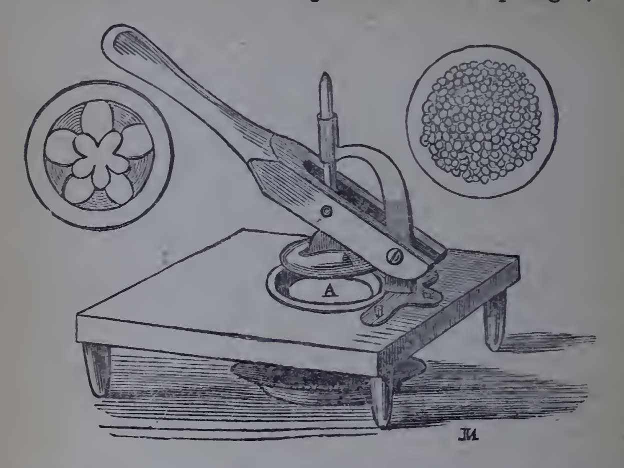
Voici la figure de cet instrument, que l'on a perfectionné en ajoutant la planchette A qui glisse dans une coulisse, et l'on passe le bout de la carotte ou



du navet dans l'ouverture B, en sorte que l'on n'est pas exposé à se déchirer l'extrémité des doigts sur les lames tranchantes figurées en C, accident qui arrive assez souvent avec l'ancien modèle.

M. Auguste Parod, fabricant, rue du Faubourg-Saint-Martin, n° 95, a imaginé plusieurs coupe-légumes très-ingénieux. Voici la figure du plus simple. A l'aide de plusieurs moules d'un genre analogue aux

deux figures ci-dessous, on découpe les légumes crus qu'on fait cuire ensuite pour orner les potages, le



bœuf à la mode, les daubes, le jambon et autres viandes froides.

Potage printanier.

Après avoir tourné et fait blanchir une égale quantité de petites carottes, navets, oignons et poireaux, faites-les cuire dans de bon bouillon, avec des haricots blancs nouveaux, haricots verts, petits pois, petites fèves, concombres, pointes d'asperges, laitue, romaine, oseille et cerfeuil; ajoutez-y une très-petite quantité de sucre ; laissez réduire le tout et ajoutez une purée de pois, éclaircie avec du consommé.

Bouillon à la minute.

Il est quelquefois nécessaire, à la campagne, de se procurer de suite un bouillon. Voici une recette expéditive pour en obtenir d'excellent en une demi-heure :

hachez aux trois quarts un demi-kilogramme de bœuf; ajoutez-y alors une carote de moyenne grosseur, un oignon, un peu de céleri, un navet, le tout coupé en petits dés ; mettez-y encore deux clous de girofle, et mêlez le tout à la viande, que vous finissez de hacher. Mettez votre hachis dans une casserole, et versez dessus un litre d'eau; salez, faites bouillir une demi-heure, écumez et passez au tamis. Si vous voulez un potage au riz, vous mettez votre riz dans un sac de toile claire avec de l'eau froide et la viande. Le bouillon prêt, vous versez le riz dans une soupière et le bouillon par-dessus. Quand au hachis, bien qu'il ait perdu son suc, on peut le servir à table avec une sauce rousse ou blanche d'une saveur un peu relevée.

On trouve chez les marchands de comestibles des tablettes de bouillon qu'il suffit de faire fondre dans l'eau bouillante.

Consommé

C'est un bouillon fort de viande. Il se rèduit en gelée quand il est refroidi. On fait ordinairement les consommés avec des débris de volaille et autres viandes que l'on pare pour un grand repas. Vous mettez ces débris dans une marmite, et vous versez dessus une quantité suffisante de bouillon ou seulement de l'eau; écumez soigneusement, puis mettez dans la marmite carottes, navets, oignons et deux clous de girofle; faites bouillir doucement et passez. Vous ne mettez point de sel dans votre consommé quand il est fait avec du bouillon; mais vous salez quand il est fait avec de l'eau.

Du reste, toute viande, quelle qu'elle soit, accompagnée d'un morceau de jarret ou de pied de veau, et cuite comme un pot-au-feu, avec les légumes néces-

saires, dans un demi-litre d'eau par livre de viande, et salée à propos, donne un excellent consommé.

DES POTAGES MAIGRES.

Bouillon maigre.

Ce bouillon sert à faire presque tous les potages au maigre. On peut néanmoins s'en passer. Voici, au reste, comment on le fait : mettez dans une marmite dix carottes, autant de navets et d'oignons coupés en rouelles, deux laitues, deux pieds de céleri, une poignée de cerfeuil, une moitié de chou et un panais émincé en filets ; ajoutez à ces légumes deux hectogrammes et demi de beurre et un demi-litre d'eau ; faites bouillir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide dans la marmite, alors remplissez-la d'eau, et ajoutez un litre de pois, deux clous de girofle, du sel et du poivre, continuez à faire bouillir pendant trois ou quatre heures et passez le bouillon au tamis

Soupe aux choux, maigre.

Mettez votre chou dans une marmite d'eau bouillante avec oignon piqué d'un clou de girofle, navets, poireaux, carottes, céleri, quelques pommes de terre pelées, sel et poivre.

Si vous voulez un potage aux choux et au lait, coupez votre bouillon avec moitié lait.

Potage aux herbes.

Prenez cerfeuil, poirée, pourpier, oseille et laitue, de chacune de ces herbes quantité égale ; lavez-les et hachez grossièrement, puis passez au beurre. Lorsqu'elles sont réduites, mettez-y de l'eau, salez et faites

bouillir pendant vingt minutes. Faites ensuite une liaison de jaunes d'œufs, et versez le tout sur du pain émincé.

Quelques personnes mettent beaucoup plus de cerfeuil que des autres herbes, cela dépend des goûts. Quelquefois on ne met pas de liaison.

Potage au potiron.

Prenez un quartier de citrouille; ôtez-en la peau et les pepins; coupez-le en morceaux de la grosseur d'une noix, et mettez-les sur le feu, dans une marmite, avec de l'eau. Lorsque la citrouille est complétement réduite en marmelade, mettez-y soixante-deux grammes (un demi-quarteron) de beurre et un peu de sel. Donnez encore quelques bouillons. Faites bouillir un litre de lait; ajoutez-y un peu de sucre, ou du sel, si vous le préférez, et mêlez avec la purée de citrouille. Mettez du pain émincé dans la soupière, et versez dessus le mélange de citrouille et de lait. Ce potage peut être aromatisé avec la fleur d'oranger.

Julienne.

Quand vous avez préparé vos légumes comme pour la julienne au gras, mettez-les dans la casserole avec du beurre. Quand celui-ci sera fondu, et que les légumes y auront été retournés une ou deux fois, ajoutez l'eau nécessaire, chaude, salez et faites cuire.

Julienne au potiron.

A une julienne préparée comme ci-dessus, ajoutez du potiron cuit à part dans du beurre et de l'eau. Ce potage est fort substantiel.

Potage aux poireaux et aux pommes de terre.

Coupez par petits morceaux huit beaux poireaux,

mettez-les dans une casserole avec de l'eau, du sel, du poivre, et des pommes de terre jaunes coupées par morceaux, laissez bouillir jusqu'à ce que le tout soit cuit et que les pommes de terre puissent s'écraser facilement. Ajoutez un bon morceau de beurre, mêlez bien et versez le tout sur des tranches de pain très-minces et servez.

Potage à l'oseille et à la purée de pommes de terre.

Faites cuire dans du beurre une bonne poignée d'oseille, ajoutez-y alors de l'eau et des pommes de terre, d'une nature farineuse, coupées par morceaux. Salez et poivrez; joignez-y quelques tranches minces de pain, si vous le voulez, et servez.

Potage à la purée de navets et de pommes de terre.

Faites roussir deux oignons, ajoutez-y une quantité suffisante d'eau, autant de navets que de pommes de terre, et quelques tranches minces de pain. Lorsque le tout est cuit, passez à la passoire, faites faire un bouillon et servez.

Potage à la purée de carottes.

Cet excellent potage se fait de la même manière que le précédent, seulement on met des carottes au lieu de navets, et l'on ajoute une feuille de laurier, thym et trois clous de girofle.

Potage aux oignons.

Coupez en filets une douzaine d'oignons moyens; faites-les revenir sur le feu avec un bon morceau de beurre, en les retournant de temps en temps, jusqu'à ce qu'ils soient cuits et suffisamment colorés. Ajoutez une cuillerée de farine, laissez-la prendre couleur.

Mouillez avec de l'eau, mettez-y du sel et du gros poivre, et donnez quelques bouillons. Ajoutez-y ensuite du pain, faites mitonner, et servez. On peut passer le bouillon pour en séparer les oignons.

Potage au riz et aux oignons.

Préparez vos oignons comme ci-dessus, mouillez avec de l'eau bouillante et passez les oignons; mettez ensuite du riz au lieu de pain et laissez-le cuire. Ce potage est fort bon.

Potage aux petits oignons blancs.

Prenez une demi-assiettée de petits oignons; faites-les blanchir après en avoir ôté la première peau; sautez-les à la casserole avec du beurre et un peu de sucre. Ayez des croûtons passés au beurre, et versez sur eux votre bouillon.

Potage maigre au pain ou panade.

Mettez dans une casserole des tranches de pain coupées très-minces ou mieux cassées, avec de l'eau, du poivre, du sel. Faites bouillir sur un feu doux sans remuer jusqu'à ce que le pain soit bien fondu. Ajoutez alors un bon morceau de beurre frais, et mélangez bien le tout. Servez sans remettre sur le feu. On peut ajouter une liaison de jaunes d'œufs, de la crème ou du lait, en même temps que le beurre. Quelques personnes rejettent la croûte du pain, mais la panade faite avec la croûte est plus stomachique que celle qui n'est faite qu'avec de la mie.

Potage au lait.

On peut faire des potages au lait avec du riz, le vermicelle, la semoule, la fécule, le sagou, le tapioca, le salep, l'orge perlé et les gruaux. Les procédés

sont les mêmes qu'aveç le bouillon gras; mais on y ajoute du sucre et une cuillerée d'eau de fleur d'oranger. Il est bon de remarquer que dans tous les potages sucrés, il faut quelque peu de sel. On peut à volonté ajouter à ces potages une liaison de jaunes d'œufs.

Potage aux petits pois.

Faites revenir dans du beurre une poignée d'oseille, belle-dame et cerfeuil. Ajoutez de l'eau, du sel, et mettez vos poids lorsque l'eau bout. Laissez cuire, et versez sur des tranches de pain.

Potage au fromage.

Pour bien faire ce potage, il faut se procurer du bouillon maigre. Prenez du fromage de Gruyères nouveau, deux hectogrammes et demi (une demi-livre), par exemple. Râpez-en la moitié, et coupez l'autre moitié, par tranches très-minces. Dans le fond d'une soupière qui puisse aller au feu, mettez un peu de beurre, puis un couche légère de fromage râpé, couvrez avec des tranches de pain minces; sur ce pain faites une couche de tranches de fromage, puis une couche de pain, ensuite du fromage râpé; continuez ainsi en alternant le fromage râpé, le pain et le fromage en tranches, jusqu'à ce que votre gruyères soit tout employé. Sur la dernière couche, qui doit être de fromage en tranches, mettez quelques morceaux de beurre; mouillez avec une partie de votre bouillon, et faites mitonner sur le feu jusqu'à ce qu'il se forme un gratin dans le fond du plat, et que tout le bouillon soit tari. Remettez alors du bouillon et servez bien chaud. Ce potage doit être un peu épais. A défaut de bouillon maigre, on peut employer de l'eau avec un roux fait avec des oignons sans farine.

Potage au macaroni.

Il se fait de la même manière que le précédent, si ce n'est qu'on remplace le pain par du macaroni cuit à part, comme on fait pour le vermicelle. Lorsqu'on veut faire ce potage dans toutes les règles, on substitue au fromage de Gruyères du fromage de Parmesan ; ou plutôt on mêle moitié parmesan avec moitié gruyères.

Les potages au fromage et au macaroni sont très-bons faits avec du bouillon gras.

Potage aux choux-fleurs

Ajoutez à l'eau qui a servi à faire cuire des choux-fleurs une pincée de persil haché, et du beurre très-frais, assaisonnez à point, faites bouillir quelques instants et versez sur le pain. Un roux fait avec oignons et farine peut être ajouté à l'eau de choux-fleurs, si on préfère cette manière à la précédente. Dans l'un et l'autre cas, on peut laisser dans l'eau quelques branches de choux-fleurs.

Potage à la provençale.

Faites bouillir dans une casserole de l'eau dans laquelle vous mettez sel, six ou huit gousses d'ail et un petit rameau de sariette. Coupez dans une soupière le pain nécessaire en tranches minces, saupoudrez-le d'une pincée de poivre en poudre; arrosez d'huile d'olive en proportion avec le pain, versez dessus le bouillon sans l'ail et la sariette, et servez.

Nous pourrions multiplier considérablement les recettes de potages, car on peut en faire à l'infini, mais nous croyons en avoir dit assez pour qu'une cuisinière intelligente sache faire tous ceux qu'on pourrait lui demander

Bouillon de poule pour les malades.

Prenez la moitié d'une vieille poule que vous mettrez bouillir une heure dans deux litres d'eau; ajoutez du cerfeuil, quelques feuilles de laitue et très-peu de sel.

Bouillon de veau pour les malades.

Le bouillon de veau se prépare comme celui de poule, avec 250 grammes de rouelle de veau. Fort peu de sel.

Bouillon aux herbes pour les malades.

Prenez une forte poignée de cerfeuil; ajoutez-y de la laitue et de l'oseille. Hachez le tout, que vous ferez bouillir dans un litre d'eau; mettez-y un morceau de beurre et très-peu de sel.

RAGOUTS ET GARNITURES.

Ces sortes de préparations peuvent être servies seules, ou s'ajoutent comme accessoires à d'autres plus importantes, et particulièrement aux entrées.

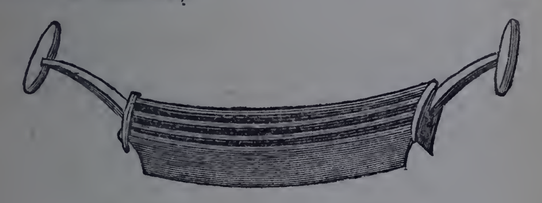
Farces.

On appelle farces, en cuisine, des viandes ou autres choses qu'on hache pour en farcir ensuite quelques volailles ou autres pièces, tant en gras qu'en maigre. Nous nous bornerons à décrire deux espèces de farces.

Farce cuite. Coupez en petits morceaux et mettez, dans une casserole, des blancs de volaille crus, ajoutez-y un peu de beurre, sel, gros poivre et muscade; passez le tout à petit feu durant dix minutes, égouttez vos blancs et laissez-les refroidir. Dans la même cas-

serole, mettez un morceau de mie de pain, avec du bouillon et un peu de persil haché très fin. Écrasez votre pain et réduisez-le en panade, en laissant réduire le bouillon. Pilez séparément vos blancs de volaille, ajoutez votre mie de pain et un bon morceau de beurre, achevez de piler et de mêler ces trois choses; mettez ensuite cinq ou six jaunes d'œufs et pilez de nouveau, afin que le tout soit bien incorporé. Cette farce s'emploie avec les gratins et pour toutes sortes de viandes.

Le *hachoir à quatre lames* est fort commode pour hacher les viandes.



Farce de poisson,

Prenez de la chair de poisson, n'inporte duquel; mais il ne faut pas mêler ensemble les chairs de deux poissons différents; hachez-la avec des champignons cuits et des jaunes d'œufs durs. Ajoutez-y de la mie de pain cuite dans du lait, un bon morceau de beurre frais, du sel, un peu de muscade râpée, du persil haché et trois jaunes d'œufs non cuits. Pilez bien et finissez votre farce en y incorporant trois blancs d'œufs fouettés. Cette farce s'emploie à tout ce qu'on veut.

Hachis de viande.

Prenez des restants de viande de boucherie quelconque, gibier, valaille, etc., cuite à la broche ou

autrement ; ôtez les peaux et les nerfs, ajoutez ce que vous voudrez de chair à saucisses, hachez le tout très-fin ; assaisonnez avec persil, ciboule, mie de pain et deux ou trois œufs battus, suivant la quantité de hachis ; mettez-le dans une casserole et passez au feu avec un morceau de beurre et une pincée de farine ; mouillez de bouillon et laissez mijoter le tout une demi-heure sur un feu doux.

On peut farcir avec ce hachis une dinde ou une oie. On peut également le servir en entrée. Dans ce cas, on exprime quelquefois le jus d'un demi-citron sur le hachis, ou bien on l'accompagne d'une sauce quelconque.

On peut également le mettre en boulettes de la grosseur d'un petit œuf, qu'on fait frire et qu'on sert également comme entrée.

La chair à saucisses seule forme une garniture moins délicate et moins saine que lorsqu'elle est mêlée avec une quantité égale de hachis de veau. (Voyez page 99, la figure du hachoir à quatre lames.)

Godiveau.

Prenez un demi-kilogramme de veau, retirez-en les nerfs et les peaux ; hachez bien fin. Ayez un kilogramme de graisse de bœuf, surtout du rognon, que vous hacherez également ; mêlez dans le mortier la viande et la graisse, et ajoutez-y du sel, du gros poivre, des fines herbes, six œufs en trois fois différentes et en continuant de piler. Lorsque la viande sera totalement incorporée à la graisse, versez un peu d'eau, s'il est nécessaire, pour amollir la pâte, et vous en ferez des boulettes que vous mettrez cuire avec vos tourtes ou vos préparations de viande. Il est prudent d'en faire cuire une d'avance dans

l'eau pour s'assurer si la préparation est d'un bon sel.

Quenelles.

Ce sont des boulettes oblongues, préparées de la même manière que les godiveaux, mais en employant des viandes plus délicates que le veau, telles que de la chair de perdrix, de faisan, d'alouette, de bécasse, de lièvre, etc.

On peut les faire d'une manière plus économique en employant la chair d'un poulet commun, et en y ajoutant la même quantité de tetine de veau, cuite et refroidie.

On fait aussi des quenelles maigres avec du poisson de mer ou d'eau douce, du beurre et de la mie de pain trempée dans du lait, etc.

Purée de pois, lentilles, haricots, fèves, etc.

Faites cuire des pois dans du bouillon, avec quelques carottes et oignons. Écrasez-les dans un mortier, et passez au tamis au moment de servir. Garnissez cette purée de croûtons, c'est-à-dire de morceaux de mie de pain taillée en forme de dés, et qu'on aura fait sauter dans le beurre pour les rendre jaunes et croquants. (Voyez *Croûtons*, page 106.)

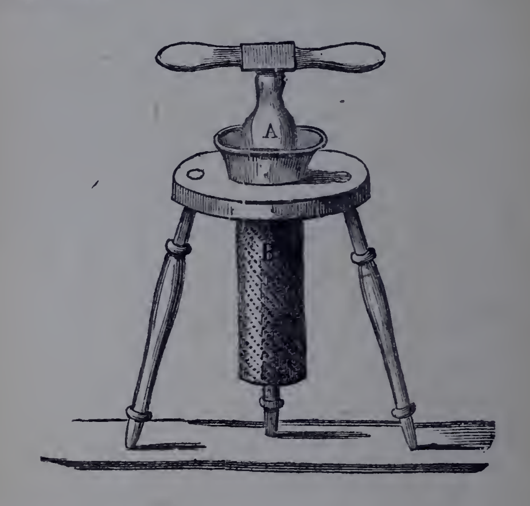
Si vous voulez conserver à la purée de pois la couleur verte, vous y joindrez le jus que vous aurez exprimé d'une poignée d'épinards blanchis et hachés. Les purées de lentilles et de haricots se font de la même manière.

Il faut remarquer que les purées qui sont servies sous des viandes doivent être repassées au feu avec du beurre ou du jus.

On emploie assez généralement aujourd'hui la

6.

cylindre dont nous donnons ci-dessous la figure, pour les purées. Il est en fer-blanc et percé de petits trous. On introduit dans le cylindre B, où se trouvent les pommes de terre, haricots, lentilles, à réduire en purée, le mandrin A, sur lequel on appuie les deux mains. Cet instrument se trouve chez la plupart des quincailliers.



Voici un autre instrument employé au même usage; c'est un presse-purée, ordinairement en bois de hêtre, que l'on tourne et retourne dans la passoire, pour faire passer la purée.

Purée d'oignons.

Epluchez et coupez en tranches autant d'oignons que vous voudrez : mettez-les dans une casserole avec du beurre, et faites-leur prendre belle couleur. Saupoudrez alors d'un peu de farine,

laissez roussir en remuant. Ajoutez du bouillon et un demi-verre de vin blanc. Laissez mijoter et réduire sur un petit feu. On peut l'employer telle ; mais on peut aussi la passer au tamis en exprimant avec une cuiller de bois.

On obtient la même purée blanche en ne faisant pas roussir les oignons, et ajoutant de la crème au mouillement.

Purée d'oseille.

Coupez grossièrement une quantité suffisante d'oseille, et une poignée de cerfeuil, mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre. Lorsque le tout est bien fondu, ajoutez du bouillon et l'assaisonnement nécessaire en sel et poivre, et passez au tamis. Cette purée se sert sous un fricandeau, sous une alose, etc. On l'arrose avec le jus des viandes avec lesquelles on la sert, et quand il n'y en a pas, on y ajoute un petit roux blond de beurre et de farine.

Purée de volaille.

Désossez une volaille rôtie ; hachez les chairs et pilez-les dans un mortier ; mettez cette sorte de farce dans une casserole avec bouillon et jus blond de veau ou de volailles, sel, poivre et un bouquet garni ; faites réduire sur le feu et passez au tamis.

Ragoût de ris de veau.

Lavez les ris à l'eau bouillante ; mettez-les à l'eau froide et les essuyez. Faites-les revenir sur le feu avec du lard fondu. Lorsqu'ils le sont suffisamment, ajoutez une pincée de farine, puis mouillez avec bouillon et un verre de vin blanc. Ajoutez sel, poivre, bouquet garni et des champignons passés au beurre ; faites cuire à petit feu et liez la sauce, si elle est trop

claire, avec un morceau de beurre manié de farine. On peut le servir ainsi ; mais lorsqu'on le destine pour garniture, on le coupe par morceaux après l'avoir lavé et essuyé.

Salpicon.

Sorte de ragoût que l'on compose de diverses viandes, comme ris de veau, foies gras, jambon, veau, chairs de volailles et de gibier, champignons et truffes, chaque chose cuite séparément pour l'être à point. Le tout doit être coupé en dés, de grosseur égale. C'est la condition du salpicon. On réunit les diverses préparations dans une casserole, on y ajoute du jus ou de bon bouillon, un verre de vin blanc, et on fait chauffer sans bouillir.

Il va sans dire qu'on peut faire un salpicon avec moins de choses que nous n'en avons indiquées, de même qu'on peut en ajouter d'autres, comme godiveau, quenelles, culs d'artichauts en morceaux, marrons rôtis, etc.

Ragoût de laitances.

Nettoyez et lavez vos laitances à l'eau froide. Jetez-les dans l'eau bouillante, avec une pointe de vinaigre, retirez-les presque aussitôt, faites égoutter. Mettez les laitances dans une casserole avec du jus de viande ou de bon bouillon et un demi-verre de vin blanc ; assaisonnez de sel, poivre, muscade râpée, un bouquet garni. Faites bouillir un quart d'heure. Retirez les laitances ; faites réduire la sauce, que vous liez avec un morceau de beurre manié de farine. Versez sur les laitances. Servez avec un jus de citron

Ragoût de laitances au maigre.

Préparez vos laitances comme ci-dessus. Faites

dans une casserole un roux blond avec beurre, oignons et farine, mouillez avec moitié eau et vin blanc. Assaisonnez comme ci-dessus. Faites bouillir vos laitances un quart d'heure; retirez-les, passez la sauce, faites-la réduire, versez-la sur les laitances, et au moment de servir, ajoutez une liaison de jaunes d'œufs délayés avec de la crème.

Ragoût de mousserons.

Épluchez, lavez et égouttez les mousserons. Faites un roux blond avec beurre et farine, ajoutez du jus ou de bon bouillon, sel, poivre et bouquet garni. Laissez mitonner à petit feu. Retirez le bouquet garni, ce qui est de rigueur pour tous les mets où l'on en met un. Si la sauce est trop claire, ajoutez un peu de beurre manié de farine.

Ragoût de laitues.

Épluchez des laitues ou des romaines, faites-les blanchir à l'eau bouillante pendant quelques minutes, passez à l'eau froide et égouttez. Faites un roux avec du lard, en petits dés, quelques tranches d'oignons et du beurre; quand tout a pris belle couleur, saupoudrez de farine, laissez-le roussir en le tournant, mouillez avec jus et bon bouillon, ajoutez sel, poivre, un clou de girofle et un bouquet garni. Quand la sauce a jeté quelques bouillons, passez-la; remettez-la dans la casserole, ajoutez-y vos laitues hachées grossièrement. Faites cuire en tenant la casserole découverte pour faire évaporer la sauce qu'augmente l'eau des laitues. Quand elles sont cuites, s'il y a trop de sauce, égouttez-les, et liez avec un morceau de beurre manié de farine.

Excellente garniture pour rôtis et viandes grillées ou braisées, dont le jus sert à l'arroser.

Ragoûts de navets.

Prenez de préférence des navets de Fresneuse. Épluchez-les proprement, coupez-en deux les plus gros. Mettez dans une casserole du beurre et une demi-cuillerée à bouche de sucre en poudre, passez-y vos navets pour leur faire prendre couleur. Mouillez avec du bouillon, ajoutez sel, poivre et un bouquet garni; laissez cuire doucement, retirez le bouquet et servez.

Oignons glacés.

Prenez des oignons moyens, épluchez-les, coupez légèrement la tête et la queue pour qu'ils se conservent entiers; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre et du sucre. Faites-leur prendre une belle couleur en les retournant avec précaution; mouillez-les avec du bouillon que l'on fait réduire des trois quarts; alors on les tient à petit feu jusqu'à ce qu'ils soient bien glacés.

Ragoût d'olives.

Passez au beurre un peu de ciboules et de persil hachés fin; mouillez avec du jus, de bon bouillon, un verre de vin blanc, des câpres et un anchois pilé dans une cuillerée d'huile d'olive; mettez dans cette sauce des olives tournées, c'est-à-dire séparées de leur noyau, en coupant la chair en spirale avec un couteau à lame étroite; faites jeter un bouillon, et liez la sauce avec un petit roux blond de beurre et de farine, fait à part.

On peut, si on le veut, remplacer le noyau par une farce cuite.

Croûtons frits.

Vous coupez en carré, en losange ou de toute

autre forme des morceaux de mie de pain d'un demi-centimètre d'épaisseur, vous les jetez dans le beurre bouillant et les retournez jusqu'à ce qu'ils soient bien frits. On les retire et les égoutte. On en garnit des épinards, de la chicorée, de l'oseille, des purées, des matelotes, etc. Quand on veut en garnir les bords d'un plat, on les y fait tenir avec de la colle composée d'un blanc d'œuf et de farine.

On prépare de même pour potages ou pour dessous de matelotes, de gibier rôtis, des croûtons plus grands et frits de la même façon. On peut remplacer ces derniers par des tranches de pain grillées.

DU BOEUF.

Les parties du bœuf que l'on emploie dans la cuisine bourgeoise sont la langue, la cervelle, le palais, les rognons ; la cuisse qui fournit la culotte, la pièce ronde, le gîte à la noix, et la moelle. Après la cuisse viennent l'aloyau, les charbonnées, les flanchets et les entre-côtes, la poitrine, les tendons de poitrine, les palerons et le gros bout.

Bœuf en persillade (entrée).

Coupez votre bœuf bouilli en tranches petites et minces ; dressez-les en forme de couronne dans le fond d'une casserole ; mettez sel et poivre, mouillez avec une cuillerée de jus et de bouillon, et laissez mijoter une demi-heure ; ensuite faites une sauce avec herbes fines, poivre, sel, deux ou trois cuillerées de bouillon et un filet de vinaigre ; laissez bouillir cinq minutes, puis renversez votre bœuf sur le plat, la sauce au milieu.

Bœuf bouilli au pauvre homme (entrée)

Prenez un plat qui aille sur le feu, mettez-y un bon morceau de beurre, saupoudrez de chapelure et assaisonnez avec poivre, sel, épices, persil et une gousse d'ail hachés. Posez dessus vos tranches de bœuf que vous recouvrirez également de votre chapelure assaisonnée. Faites gratiner dessus et dessous.

Bœuf à la poulette (entrée).

Faites revenir une ciboule hachée dans un peu de beurre, ajoutez votre bœuf et mouillez avec du bouillon ; mettez sel et poivre. Au moment de servir, liez votre sauce avec des jaunes d'œufs.

Bœuf en miroton (entrée).

Prenez une dizaine d'oignons, coupez-les par tranches ; faites-les revenir sur le feu avec un morceau de beurre, jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits. Ajoutes une pincée de farine ; mouillez avec du bouillon et du vin blanc ; ajoutez sel et poivre, et faites bouillir jusqu'à ce que l'oignon soit cuit et la sauce tarie. Mettez votre bœuf bouilli, coupé par petites tranches, sur l'oignon ; faites chauffer, pour qu'il prenne le goût de l'oignon, et servez.

Bœuf en vinaigrette (entrée).

Otez les peaux et tendons de votre bœuf. Coupez-le en tranches minces que vous dresserez dans un saladier. Ornez-le de filets d'anchois ou de filets de harengs saurs de Hollande ; mettez cerfeuil, ciboule, estragon, pimprenelle, hachés ; joignez-y des cornichons coupés, et assaisonnez de poivre, sel, huile et vinaigre, comme une salade.

Le bœuf bouilli se met à toutes sortes de sauces

telles que la remoulade, la sauce au pauvre homme, la sauce piquante, en blanquette, etc.

Bœuf à la mode (entrée et relevé).

Prenez le meilleur morceau du côté de la cuisse, piquez de lard, que vous aurez assaisonné de gros poivre, sel, épices, persil. Le lard doit être piqué en travers. Mettez-le dans une casserole bien juste et fermant hermétiquement, avec oignons, carottes, un bouquet garni, un pied de veau, un bon verre d'eau ; vous laissez tomber à glace, en faisant attention que votre viande ne brûle pas; vous finirez de la mouiller en ajoutant un demi-verre d'eau-de-vie ou un verre de vin blanc et un peu de sel. Laissez mijoter pendant six heures. Dressez sur un plat quand il est refroidi. Parez votre pièce de carottes en tranches et de gelée. Il peut être servi chaud arrosé de son jus dégraissé et passé.

Culotte à la braise aux oignons (entrée).

Désossez une belle culotte ; ficelez-la, et faites-la cuire dans une bonne braise faite avec vin blanc, de bon bouillon, tranche de veau, barde de lard, un gros bouquet garni, sel, poivre. Quand elle est cuite à moitié, vous y mettez environ trente oignons. La pièce de bœuf étant entièrement cuite, dégraissez et dressez-la dans un plat, les oignons autour, et servez dessus une bonne sauce de bonne couleur.

Culotte de bœuf aux oignons glacés (relevé).

Faites braser comme ci-dessus; préparez une garniture d'oignons glacés (voyez page 106); ajoutez-y la cuisson de votre bœuf, garnissez-le avec les oignons,

et couvrez le tout du jus détaché de dessous les oignons.

Culotte de bœuf au four, à la broche, en pâté (entrée).

Désossez une culotte ou simplement un morceau de culotte de bœuf ; lardez-le avec du gros lard pétri, comme celui indiqué pour le bœuf à la mode ; assaisonnez de sel et de fines épices ; mettez-le dans une casserole proportionnée à sa grandeur, avec du vin blanc ; couvrez bien avec un couvercle dont vous enduirez les bords avec de la pâte ; mettez cuire au four pendant cinq ou six heures, dégraissez et servez avec la sauce.

On prépare de même la culotte qu'on veut mettre soit en pâté, soit à la broche.

Bœuf à l'écarlate (entrée).

Laissez mortifier un morceau de culotte de bœuf autant que possible ; désossez-le et lardez de gros lard; frottez-le de sel fin mêlé avec du salpêtre purifié, et, après l'avoir mis dans une terrine de grés, assaisonnez-le de gros poivre, d'épices fines, de genièvre, de persil et de ciboules hachés, d'ail, de girofle et de thym. Ajoutez quelques oignons coupés en tranches; couvrez le tout d'un linge blanc, puis d'un couvercle convenable. Vous pouvez laissez mariner votre bœuf quinze jours, savoir, les huit premiers jours, sans y toucher, et le reste du temps, en ayant soin de le retourner chaque jour. Ensuite faites bouillir de l'eau avec des carottes, des oignons, un bouquet de persil, des ciboules, et mettez dedans votre pièce de bœuf, enveloppée d'un linge blanc et ficelée. Quand elle sera cuite, faites-la refroidir dans son assaisonnement ; ensuite vous l'en retirerez pour la servir froide avec

du persil autour, comme un jambon. Vous pouvez aussi la servir chaude avec des légumes ou de la purée de pois.

Aloyau à la broche (rôt et relevé).

On prend l'aloyau entier, c'est-à-dire depuis le gros bout du filet mignon jusqu'à la première côte. Parez-le en supprimant la graisse et les peaux; piquez-le de gros lard ; faites-le mariner pendant vingt-quatre heures, ensuite mettez-le cuire à grand feu. Une heure et demie suffit ordinairement. On sert à part une sauce hachée ou toute autre, pourvu qu'elle soit relevée.

Rosbif.

Vous faites mariner un rosbif, vous le mettez à la broche enveloppé d'un papier beurré, vous le glacez au moment de servir, ou vous l'arrosez d'une sauce tomate.

Filet de bœuf aux champignons (entrée).

Trempez des tranches de filet de bœuf dans du beurre fondu, et faites prendre couleur sur un feu ardent, puis retirez-les. Mettez dans une casserole une cuillerée de farine avec du beurre, faites prendre couleur en tournant, et mouillez avec du bouillon ; ajoutez de petits champignons entiers ou de gros champignons coupés ; assaisonnez convenablement ; remettez vos filets dans la casserole, et lorsqu'ils seront cuits, servez avec un citron.

Filet de bœuf aux croûtons (entrée).

Lorsqu'il vous reste du filet rôti de la veille, coupez-le par tranches que vous faites chauffer, sans les laisser bouillir, dans du bouillon ou mieux du jus.

Faites roussir dans du beurre des croûtons de même grandeur que vos tranches, et dressez sur le tour d'un plat un croûton, une tranche de filet, puis un croûton, et ainsi de suite, en alternant jusqu'à ce que le tour du plat soit fait. Ajoutez au milieu un peu de beurre manié de persil, avec du jus de citron.

Filet de bœuf à la chicorée (entrée).

Vos filets étant préparés comme ci-dessus, dressez-les sur de la chicorée au gras. — On peut également servir ces filets de bœuf sur une sauce tomate au lieu de chicorée.

Filet de bœuf à la broche (rôt et relevé).

Enlevez la peau nerveuse, la graisse, et parez proprement votre filet, dont vous couperez la pointe ; piquez-le de lard en dessus aux deux extrémités, et laissez le milieu sans être piqué, car il y a des personnes qui n'aiment pas le lard. Faites-le mariner pendant plusieurs jours avec vinaigre, oignons, persil, jus de citron, thym, laurier, clous de girofle, sel, poivre. Vous le faites cuire à la broche, d'une belle couleur, en l'arrosant avec une portion de la marinade. Vous servez dans une saucière une sauce hachée, ou bien vous en faites une avec le jus de votre filet, des échalotes hachées, sel et poivre.

Beaucoup de personnes préfèrent le *filet de bœuf au naturel* au filet de bœuf mariné. Il se prépare de la même manière, sauf la marinade. Il doit en tous cas être cuit de façon qu'il y ait des tranches d'une cuisson peu avancée, et qui sont les plus tendres.

Filet de bœuf aux légumes (entrée).

Préparez votre filet comme ci-dessus et mettez-le cuire dans une casserole avec quelques carottes et

oignons, bardes de lard, bouquet de persil, vin blanc, bouillon et un peu de sel ; faites-le partir sur un bon feu ; couvrez votre casserole, chargez-la de charbons ardents, en diminuant le feu de dessous. Lorsque votre viande sera cuite, passez le fond, prenez-en une partie que vous ferez réduire, après y avoir mêlé un peu de farine et de bouillon, mettez dedans vos légumes qui doivent avoir été cuits séparément.

Ce filet peut aussi se servir avec une sauce tomate, et sur un lit de chicorée.

Filet de bœuf à la napolitaine.

Vous piquez un morceau de filet de bœuf, vous le faites cuire à la braise. Dans une autre casserole, vous mettez du jus, de la confiture de groseilles ou autre, selon le goût, et des grains de raisin mûr. Vous faites réduire, et passer à l'étamine. Vous versez cette sauce sur votre filet, vous saupoudrez de raifort râpé très-fin, et vous servez chaud.

Sautés de filet de bœuf (entrée).

Faites fondre du beurre dans une poêle et mettez-y votre filet coupé en tranches épaisses d'un centimètre et assaisonnées. Laissez votre poêle sur le feu jusqu'à ce que le beurre crie; jetez-y une cuillerée à bouche de farine; remuez et ajoutez plus ou moins de bouillon, suivant que votre sauce est épaisse.

Biftecks de filet de bœuf (entrée).

Coupez votre filet de bœuf en tranches d'un doigt d'épaisseur ; battez pour les aplatir ; parez-les, coupez les tours, ôtez les peaux, assaisonnez de sel et de gros poivre ; faites-les cuire sur le gril à grand feu. Pendant ce temps, mettez dans un plat un morceau de

beurre proportionné à la quantité de biftecks que vous aurez préparés; assaisonnez de sel, poivre, avec un peu de persil haché très-fin et un jus de citron; dressez vos biftecks dessus. Il faut éviter de les laisser trop cuire, et servez chaud.

Biftecks aux pommes de terre (entrée).

Se préparent comme les précédents, seulement on y ajoute des pommes de terre frites.—*Au cresson*, on y joint du cresson assaisonné de vinaigre et de sel.—*Au beurre d'anchois,* on y ajoute un beurre d'anchois.

Observation. On fait bien cuire les biftecks à la poêle, avec gros comme une noisette de beurre. Qu'on les fasse cuire sur le gril ou à la poêle, on est sûr qu'ils sont à point, lorsque après les avoir retournés pour faire griller le second côté, on voit le jus sortir en gouttelettes par-dessus. Il faut alors s'empresser de le retirer.

Entre-côte sur le gril (entrée).

Aplatissez avec un couperet la côte du bœuf qui se trouve sous le paleron; battez-la plusieurs fois pour qu'elle soit tendre, et en prenant garde de la déchirer. Assaisonnez de sel et poivre; faites cuire sur le gril, à petit feu, pendant une demi-heure, ou trois quarts d'heure, suivant l'épaisseur de la côte; ensuite vous la poserez sur un plat, et verserez dessus une sauce piquante ou du jus avec des cornichons.

Vous pouvez aussi la servir avec une sauce à la maître-d'hôtel et des pommes de terre frites.

Entre-côte au Jus (entrée).

Mettez votre entre-côte désossée dans une casserole où vous aurez fait fondre un morceau de beurre. Lorsqu'elle aura pris une belle couleur, ajoutez quelques

cuillerées de bouillon, un bouquet garni, poivre, sel, et achevez la cuisson à petit feu.

Entre-côte aux champignons (entrée).

Faites fondre un morceau de beurre dans une casserole, mettez-y une entre-côte désossée. Lorsqu'elle aura pris couleur, retirez-la et mettez dans la casserole une bonne cuillerée à bouche de farine, laissez-la roussir, mouillez avec du bouillon, remettez l'entrecôte et ajoutez des champignons ; laissez cuire une heure et demie ou deux heures à petit feu.

Entre-côte aux olives (entrée).

Elle se prépare comme la précédente, mais on remplace les champignons par des olives qu'on met au moment de servir.

Charbonnée de bœuf en papillotes (entrée).

Prenez une charbonnée ou côte de bœuf, parez-la et mettez-la cuire à petit feu, avec un demi-litre de bouillon ou d'eau, du poivre et du sel. Quand elle sera cuite, faites réduire la sauce, afin qu'elle s'attache toute après la côte. Ensuite vous mettrez celle-ci mariner avec de l'huile ou du beurre fondu, persil, ciboules, échalotes, champignons, le tout haché très-fin. Mettez la côte dans une feuille de papier blanc avec toute la marinade, pliez le papier comme une papillote, graissez-la en dessous et mettez-la sur le gril ; faites griller à petit feu des deux côtés. Servez avec le papier.

Langue de bœuf en paupiettes (entrée).

Otez le cornet à une langue de bœuf, faites-la blanchir à l'eau bouillante un quart d'heure ; mettez-la ensuite cuire dans la marmite où se fait le pot-au-feu,

jusqu'à ce que la peau puisse s'enlever facilement. Mettez refroidir, puis coupez-la en tranches minces dans toute sa longueur et sa largeur ; couvrez chaque morceau avec de la farce de godiveau, ou autre farce de viande, de l'épaisseur d'une pièce de 5 francs ; passez un couteau trempé dans de l'œuf battu sur la farce pour l'unir et la consolider ; roulez ensuite vos tranches, et embrochez-les dans un hâtelet, après avoir mis à chacune une petite barde de lard ; faites-les cuire à la broche. Quand elles seront presque cuites, jetez de la mie de pain sur les bardes ; faites-leur prendre, à feu clair, une couleur dorée, et servez avec une sauce piquante.

Langue à l'écarlate (entrée).

Lorsque la langue est préparée comme la précédente, mettez-la dans un vase de terre qui ferme bien, après l'avoir frottée de poivre et de salpêtre raffiné, et avoir mis dans le fond du vase un lit de sel blanc dans lequel on la roule pour qu'elle prenne le sel partout. Ajoutez encore quelques clous de girofle, peu de thym et de laurier. Au bout de vingt-quatre heures, roulez de nouveau la langue dans du sel et frottez-la bien. Vous continuerez ainsi à en remettre tous les jours dessus et dessous jusqu'à ce que la langue baigne dans le sel fondu. Vous la laissez douze à quinze jours dans cette espèce de saumure. Au bout de ce temps, on la fait cuire, ou bien on la met sécher et fumer dans la cheminée, après l'avoir enfermée dans un boyau de bœuf bien propre, dont on ferme les deux bouts.

Pour la faire cuire, mettez-la dans une marmite pleine d'eau, avec quelques oignons et deux clous de girofle, très-peu de thym et de laurier, mais point de

sel ni de poivre. Laissez cuire doucement pendant six ou sept heures. Laissez refroidir dans la cuisson, ensuite faites-la égoutter. Cette langue se sert comme hors-d'œuvre froid.

Langue de bœuf au gratin (entrée).

Préparez la langue comme ci-dessus. Hachez persil, ciboule, estragon, trois échalotes, câpres ou cornichons ; prenez gros comme un œuf de mie de pain, que vous mêlez avec la moitié de son volume de beurre et une partie de ce que vous avez haché. Vous mettez le tout ensemble dans le fond d'un plat allant au feu : coupez la langue par tranches ; arrangez la moitié de ces tranches sur la couche de hachis que vous avez mis dans votre plat ; assaisonnez ces tranches de sel, gros poivre et du restant de vos petites herbes. Faites une seconde couche des tranches de la langue, sel et gros poivre ; panez ensuite, mouillez avec trois ou quatre cuillerées de bouillon et un demi-verre de vin, et faites bouillir jusqu'à ce qu'il se forme du gratin. Si la sauce est trop courte, ajoutez un peu de bon bouillon avant de servir.

Autre langue au gratin (entrée).

Préparez la langue comme ci-dessus ; prenez de la farce à quenelles, faites-en un turban sur lequel vous rangez les tranches de langue, saupoudrez de mie de pain ; faites gratiner en arrosant avec du beurre, et au moment de servir, ajoutez du jus, et servez bouillant.

Langue de bœuf aux cornichons (entrée).

Faites dégorger la langue, puis faites-la blanchir pendant une demi-heure. Lorsqu'elle sera refroidie,

piquez-la avec du lard assaisonné de sel, gros poivre, épice, persil et ciboule hachés. Faites-la cuire ensuite dans une casserole, avec assaisonnement de fines herbes, bardes de lard, tranches de veau et de bœuf, carottes, oignons, épices diverses ; mouillez avec du bouillon, et laissez cuire à petit feu pendant quatre heures. Au moment de servir, parez votre langue, ôtez-en la peau, passez votre sauce au tamis, ajoutez-y un roux blond de beurre avec plus ou moins de farine, remettez-y la langue, goûtez la sauce pour juger si l'assaisonnement est suffisant, et au moment de servir, mettez des cornichons coupés en tranches.

Langue de bœuf rôtie (entrée)

Vous la préparez d'abord comme la précédente, mais vous ne la laisserez cuire que trois heures, dans un peu de bouillon avec des morceaux de lard, un bouquet garni, des oignons et des clous de girofle. Retirez-la et piquez-la de lard lorsqu'elle sera refroidie, puis faites-la cuire une heure à la broche. Servez avec une sauce piquante, une sauce tomate ou une sauce aux câpres, ou avec la sauce indiquée ci-dessus.

Langue de bœuf en papillotes (entrée).

La langue étant cuite comme il est dit ci-dessus, coupez-la par tranches en long, en forme de côtelettes. Arrangez-les sur un plat et versez dessus une sauce hachée ; mettez une barde de lard dessus et dessous chaque morceau de langue, enveloppez-le ainsi dans un carré de papier huilé dont vous plissez tout autour les bords le plus serré possible, afin que la sauce dont vous l'arrosez ne s'en aille pas sur le gril. Il faut un feu doux pour griller ces papillotes. Vous les dresserez autour du plat avec un citron.

Langue de bœuf aux champignons (entrée).

La langue étant préparée comme ci-dessus, vous tournez des champignons et les faites sauter dans le beurre avec un jus de citron. Faites un roux dont vous mettrez deux ou trois cuillerées et six cuillerées de bouillon ; faites réduire cette sauce, dégraissez-la et la versez sur la langue fendue en deux.

Palais de bœuf à la ménagère (entrée).

Il faut d'abord bien le nettoyer ; on le passe à l'eau bouillante, afin d'enlever facilement la peau et les parties noires, lavez ensuite à plusieurs eaux ; coupez-le par morceaux carrés de la largeur de deux doigts ; mettez-les dans une casserole avec des bardes de lard, poivre, sel, oignons, thym, laurier ; faites cuire lentement pendant six ou sept heures, faites égoutter, dressez en couronne sur un plat et versez dans le milieu une sauce piquante ou toute autre sauce.

Palais de bœuf à la lyonnaise (entrée).

Cuisez vos palais de bœuf dans du bouillon, coupez-les en morceaux de la forme que vous voudrez. Faites une purée d'oignons brune, dans laquelle vous les mettrez ; faites chauffer le tout ensemble, mais sans faire bouillir.

Palais de bœuf en allumettes (entrée).

Coupez vos palais en filets de la grosseur des allumettes ; laissez-les mariner deux heures dans une marinade (voyez page 13), tenue pendant ce temps sur le feu sans bouillir, laissez égoutter vos filets, trempez-les dans une pâte à friture : faites frire dans le saindoux et servez chaud. Il faut qu'ils soient bien blonds et garnis tout autour de persil frit.

On peut simplifier cette recette, en faisant mariner

simplement les allumettes dans une marinade froide On les fait frire ensuite.

Palais de bœuf au beurre d'anchois (entrée).

Vos palais cuits dans le bouillon, vous les égouttez et les coupez en morceaux de moyenne grandeur ; faites un roux, mettez-y vos palais, que vous ferez sauter, et ajoutez du beurre d'anchois gros comme la moitié d'un œuf. Ne laissez pas bouillir et servez chaud.

Croquettes de palais de bœuf (entrée).

Prenez deux palais de bœuf cuits à l'eau, après les avoir épluchés, comme il est dit ci-dessus, coupez-les en tranches minces ; faites-les mijoter sur un petit feu dans du bouillon avec une gousse d'ail, deux clous de girofle, sel, poivre, thym et laurier. Mettez-les égoutter ; couvrez ensuite chaque morceau d'une farce de viande bien assaisonnée, de l'épaisseur d'une pièce de cinq francs ; roulez les tranches et trempez-les dans une pâte ; faites frire et servez vos croquettes bien chaudes et garnies de persil également frit.

Queue de bœuf à la purée de légumes (entrée).

Après l'avoir fait dégorger à l'eau tiède, garnissez une casserole de barde de lard, carottes, navets, céleri, oignons, sel, poivre et épices, puis faites-y cuire la queue pendant cinq heures, passez ensuite au tamis la sauce dans laquelle elle a cuit, ajoutez-y un roux blond, fait de beurre et d'un peu de farine, puis dressez la queue sur une purée épaisse de légumes à votre choix, et arrosez avec la sauce, qui ne doit pas être trop claire.

Queue de bœuf en hochepot (entrée).

Coupez votre queue par morceaux ; faites-la blan-

chir et cuire avec de bon bouillon, un bouquet garni et un peu de sel, pendant cinq heures. A moitié de la cuisson, mettez oignons, carottes, panais, navets et chou, le tout blanchi et coupé proprement; quand le tout est cuit, dégraissez-le soigneusement et arrangez les légumes avec la viande dans un plat creux. Dégraissez aussi la sauce dans laquelle a cuit la viande, passez-la au tamis, ajoutez-y du coulis, faites réduire, et servez sous la viande. On peut remplacer le coulis par un roux.

Queue de bœuf à la Sainte-Ménehould (entrée).

On la fait cuire entière dans de bon bouillon; trempez-la ensuite deux fois dans du beurre fondu, panez et faites griller d'une belle couleur. Pour sauce, on se sert du bouillon de la cuisson, qu'on fait réduire et qu'on passe au tamis.

Gras-double à la provençale (entrée).

On achète ordinairement le gras-double nettoyé et tout cuit chez les tripiers. On n'a plus qu'à le préparer d'une manière quelconque. Si on ne peut se le procurer ainsi, il faut le nettoyer, le gratter, le laver à plusieurs eaux et le faire cuire à l'eau.

Dans l'un ou l'autre cas, mettez dans une casserole du lard râpé, des carottes, des oignons, laurier, thym, persil, ail, girofle, piment, sel et gros poivre; ajoutez-y votre gras-double coupé par morceaux, mouillez avec du bouillon ou du consommé, si vous en avez. Tout cela doit bouillir lentement pendant six heures; laissez refroidir, coupez des oignons en filets, faites-les frire dans l'huile avec du persil haché, et mettez votre gras-double avec, en y joignant des croûtes de pain trempées dans l'huile, salées, poivrées et grillées.

Autre gras-double à la provençale

Faites cuire le gras-double bien nettoyé et coupé en morceaux dans du bouillon, un verre de vin blanc, une moitié de citron coupé en tranches, sel, poivre, un bouquet garni, deux gousses d'ail et deux oignons piqués de clous de girofle. Quand il est cuit, prenez un plat large, peu creux, allant au feu ; beurrez-en le fond, versez en outre une cuillerée d'huile, couvrez de mie de pain et de persil, avec une gousse d'ail haché très-fin. Rangez ensuite un lit de gras-double, couvrez également de mie de pain et de persil, puis rangez un second lit de gras-double recouvert de même, arrosez d'une cuillerée d'huile. Couvrez d'un couvercle à rebord. Mettez le plat sur un feu vif, et chargez le couvercle de charbons ardents ; faites bouillir une demi-heure, pour gratiner dessous et dessus, enlevez le couvercle, et servez dans le plat, avec un citron.

Gras-double à la lyonnaise (entrée).

Faites cuire votre gras-double à l'eau ou procurez-vous-en de tout cuit ; coupez des oignons en tranches et faites-les frire dans une casserole avec sel et gros poivre ; mettez-y ensuite le gras-double coupé en petits morceaux, faites-les revenir jusqu'à ce qu'il ait pris une belle couleur, et servez avec un citron.

On fait très-bien ce mets à la poêle en y faisant frire à la fois dans du beurre les oignons et le gras-double cuit et coupé par petits dés.

Gras-double à la poulette (entrée).

Le gras-double étant cuit comme ci-dessus, coupez-le en petits morceaux ; mettez-le dans une casserole avec du beurre, des champignons, persil haché, sel,

poivre et muscade; faites bouillir le tout, puis liez-le avec des jaunes d'œufs; ajoutez-y le jus d'un citron

Gras-double grillé (entrée).

Votre gras-double étant cuit, coupez-le en languettes de 8 centimètres de longueur sur 4 de largeur, trempez-les dans du beurre fondu, assaisonnez de poivre, sel, panez, faites griller et servez avec telle sauce qu'il vous plaira.

Gras-double à la mode de Caen (entrée).

Nettoyez à plusieurs eaux votre gras-double, faites-le blanchir à l'eau bouillante et laissez-le dégorger à l'eau froide durant vingt-quatre heures au moins.

Foncez une braisière de lard, oignons, carottes, clous de girofle, poivre, gousses d'ail, thym, laurier, persil, sel, muscade râpée, et mettez-y les tripes bien égouttées, avec un morceau de jarret de jambon au milieu. Versez dans la braisière deux tiers de vin blanc et un tiers d'eau, en sorte que le gras-double en soit recouvert; fermez avec un couvercle dont vous enduirez les bords de pâte. Mettez ensuite votre braisière au four pendant six heures. Ce mets doit se servir très-chaud, dans la sauce de la cuisson.

On accommode la TETINE de VACHE de la même manière.

Cervelle de bœuf.

Voyez *Cervelle de veau.*

Rognon de bœuf à la bourgeoise (entrée).

Coupez votre rognon en filets minces, passez-le sur le feu avec un morceau de beurre, sel, poivre, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché très-fin; quand votre rognon est cuit, on y met un filet de vinaigre ou le jus d'un demi-citron et un peu de coulis, ou, à

défaut, du bouillon qu'on a fait réduire, ayant soin de ne plus laisser bouillir, de crainte que le rognon ne se racornisse.

Rognon de bœuf sauté (entrée).

Émincez un rognon de bœuf en petites tranches; mettez-les dans une poêle avec un morceau de beurre, persil haché, échalotes, champignons, sel, poivre et muscade. Faites sauter vos rognons à grand feu, afin qu'ils ne perdent pas leur jus ; liez avec une pincée de farine, et mouillez avec un demi-verre de vin blanc et deux cuillerées de bouillon ; retirez-les du feu sans les laisser bouillir ; liez avec un morceau de beurre fin, mettez du jus de citron et servez chaud.

Rognon de bœuf sauté au vin (entrée).

Émincez votre rognon, passez-les émincés au beurre dans une sautoire ; quand ils sont revenus, saupoudrez-les de farine, mettez ensuite de fines herbes hachées, mouillez avec un demi-verre de vin blanc et autant d'eau, ou du bouillon et un jus de citron, sel, poivre, et un peu de muscade râpée, faites bouillir deux ou trois minutes et servez.

Cœur de bœuf à la poivrade (entrée).

Coupez un cœur de bœuf par tranches et faites-le mariner (voyez page 13) durant plusieurs jours; faites-le griller et servez sur une sauce poivrade.

Foie de bœuf sur le gril (entrée).

Coupez-le par tranches minces, mettez-les sur le gril, saupoudrez de sel et poivre, retournez ; laissez peu cuire et dressez dans un plat en mettant deux couches de tranches l'une sur l'autre, et du beurre manié de persil entre.

Côte de bœuf braisée (entrée).

Aplatissez et lardez une côte de bœuf que vous faites cuire dans une braise ou daube. Passez la sauce et servez avec sa garniture.

On peut également dresser la côte sur une macédoine de légumes ou sur un ragoût de choux, accommodé avec la sauce de la braise.

On prépare et on dresse de la même manière l'ENTRE-CÔTE BRAISÉE.

Côte de bœuf à la bonne femme (entrée).

Parez votre côte et piquez-la de gros lardons bien épicés; mettez cent vingt-cinq grammes de beurre dans une casserole, faites-les fondre et mettez-y votre côte assaisonnée de sel et de gros poivre. Votre casserole doit être posée sur un feu un peu ardent; retournez votre côte deux ou trois fois; quand elle sera bien chaude, vous la poserez sur un feu doux, et vous mettrez aussi du feu sur le couvercle. Au bout d'une heure et demie, elle sera cuite. Vous servirez le fond pour sauce.

Bœuf au four.

Prenez de la tranche de bœuf, hachez-la avec moitié moins de graisse de bœuf; mettez la viande dans une casserole avec du lard maigre coupé en petits dés, persil, ciboule, champignons, deux échalotes, le tout haché très-fin, du poivre et du sel, un décilitre d'eau-de-vie, quatre jaunes d'œufs; mêlez bien le tout ensemble. Foncez une casserole avec des bardes de lard, mettez-y la viande en la serrant bien, couvrez avec un couvercle et bouchez les bords avec de la pâte. Mettez cuire au four pendant trois ou quatre heures. Otez les bardes de lard, et dégraissez

la sauce. Cette préparation peut se servir froide comme entre-mets.

Bœuf fumé de Hambourg (entrée et relevé).

Mettez dix kilogrammes de bœuf dans un petit baril; prenez 3 kilogrammes et demi de sel, 4 hectogrammes de salpêtre, clous de girofle, laurier et thym; faites bouillir dix minutes dans une quantité d'eau suffisante pour remplir le baril, moins la place qu'occupe la viande. Passez votre saumure; lorsquelle sera froide, versez-la sur la viande, et fermez-bien votre baril. On peut employer cette préparation au bout de quinze jours. Lorsqu'ou veut fumer sa viande, il faut la laisser le double de temps; alors on l'égoutte bien et on la pend dans la cheminée.

Le bœuf fumé de Hambourg se fait cuire comme un jambon, il s'emploie de la même manière.

DU VEAU.

Tête de veau au naturel (relevé et entrée).

Faites-la dégorger une nuit entière dans de l'eau; ensuite faites-la blanchir dans un chaudron plein d'eau bouillante; retirez quand elle a bien écumé et la mettez à l'eau froide. Égouttez-la sur un linge. Otez les deux côtés de la mâchoire inférieure; désossez le mufle jusqu'aux yeux, en prenant garde d'endommager la peau; coupez le museau, sans blesser la langue, que vous dépouillez de sa peau dure; frottez la tête avec du jus de citron, enveloppez-la d'un linge blanc, et faites-la cuire dans de l'eau blanchie par deux ou trois cuillerées de farine,

avec sel, poivre, un demi-verre de vinaigre, un bouquet garni ; faites bouillir à petit feu durant quatre heures. Veillez à ce qu'elle trempe bien dans l'eau. Au bout de ce temps, retirez-la, fendez avec soin la peau, ôtez les deux os du crâne, en sorte que la cervelle soit découverte ; recouvrez-la avec la peau, et servez chaud avec une sauce piquante, une poivrade ou une ravigote, dans une saucière.

Tête de veau farcie (entrée).

Votre tête de veau étant bien blanchie et bien échaudée, enlevez la peau de dessus la tête, et prenez garde de la couper ; vous désosserez ensuite la tête pour en prendre la cervelle, la langue, les yeux et les bajoues. Faites une farce avec la cervelle, de la rouelle de veau, de la graisse de bœuf, le tout haché très-fin ; assaisonnez avec du sel, gros poivre, persil et ciboule hachés, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, hachés comme en poudre ; mettez-y deux cuillerées à bouche d'eau-de-vie, liez cette farce avec trois jaunes d'œufs, et les trois blancs fouettés ; prenez la langue, les yeux, dont vous ôterez tout le noir, les bajoues ; épluchez le tout proprement, après l'avoir fait blanchir à l'eau bouillante. Coupez-les en filets ou en gros dés, et les mettez dans votre farce ; mettez la peau de la tête de veau, sans être blanchie, dans une casserole, les oreilles en dessous, et remplissez-la avec votre farce ; ensuite vous la cousez en la plissant comme une bourse ; ficelez-la tout autour, en lui redonnant, autant que possible, sa forme naturelle ; mettez-la cuire dans un vaisseau juste à sa grandeur, avec un quart de litre de vin blanc, deux fois autant de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux racines, oignons, sel, poivre ;

faites-la cuire à un petit feu pendant trois heures. Lorsqu'elle est cuite, mettez-la égoutter de sa graisse, et l'essuyez bien avec un linge après avoir ôté la ficelle; passez une partie de la cuisson au tamis, ajoutez-y un peu de coulis, un filet de vinaigre, faites réduire sur le feu au point d'une sauce, et servez sur la tête de veau.

Si vous voulez employer cette tête de veau froide, vous mettrez un peu plus de vin et moins de bouillon. Laissez-la refroidir dans sa cuisson, et servez sur une serviette.

Tête de veau en tortue (entrée).

La tête de veau étant cuite comme pour le naturel, préparez un blanc, en mettant dans une grande casserole 125 grammes de beurre, un demi-kilogramme de lard, trois cuillerées de farine, sel, poivre, mouillez avec de l'eau et une bouteille de bon vin blanc. Ajoutez-y bouquet garni et deux oignons, dont un piqué de clous de girofle. Préparez les garnitures qui doivent nécessairement accompagner une tête de veau en tortue, telles que quenelles de veau, crêtes et rognons de coq, morceaux de langue et de cervelle de veau, petites noix de veau, ris de veau en morceaux, champignons tournés, etc. Mettez ces garnitures dans la sauce, et lorsque le tout est cuit, retirez le bouquet garni et les deux oignons, mettez-y la tête de veau entière, et faites-lui jeter deux ou trois bouillons. Dressez-la alors sur un plat proportionné et versez votre sauce et vos garnitures dessus en y joignant encore des cornichons tournés, des graines de capucine confites au vinaigre, et surtout des écrevisses. Le tour du plat peut être orné de petits gâteaux en losange feuilletés ou de croûtons frits.

Une demi-tête de veau fait un beau plat. On la prépare de la même manière, seulement on la coupe en morceaux qu'on dresse en pyramide au milieu du plat, l'oreille au sommet, et sur lesquels on verse les garnitures qu'on peut varier à l'infini. Ce mets doit être servi très-chaud, et la sauce assez fortement assaisonnée.

Tête de veau frite (entrée).

Vous coupez les restes d'une tête de veau en morceaux moyens, vous les faites mariner (voyez page 13), les mettez dans une pâte à frire, après les avoir fait égoutter. Vous faites frire, et servez en les couronnant de persil également frit.

Tête de veau à la poulette (entrée).

Passez des fines herbes dans du beurre avec un peu de farine, vous mouillerez avec du bouillon, très-peu de sel, du gros poivre. Vous ferez bouillir votre sauce un quart d'heure ; vous mettrez vos morceaux de tête dedans : vous les ferez mijoter un instant, afin qu'ils soient chauds ;au moment de servir, vous ferez une liaison de deux ou trois œufs, suivant que votre plat sera fort ; vous ne laisserez pas bouillir, et vous joindrez le jus d'un citron ou un filet de vinaigre.

Langue de veau.

La langue de veau s'accommode de la même manière que la langue de bœuf, seulement elle est plus délicate.

Cervelles de veau.

Tout ce que nous dirons des différentes manières d'accommoder la cervelle de veau peut s'appliquer à

la cervelle de bœuf aussi bien qu'aux amourettes ou moelle allongée tant du bœuf que du veau. La cervelle de veau est plus estimée et plus délicate que celle du bœuf. Il faut faire dégorger les cervelles dans de l'eau froide ; ensuite on les fait blanchir et on achève d'ôter la peau mince, les vaisseaux sanguins et les caillots de sang qu'on n'a pu ôter d'abord. La cervelle de bœuf demande surtout à être nettoyée avec soin. Dans toutes les préparations suivantes, nous supposons les cervelles nettoyées et blanchies, comme nous venons de l'indiquer.

Cervelles de veau à la poulette (entrée).

Prenez quatre cervelles, faites fondre du beurre, où vous délaierez une cuillerée à bouche de farine ; mettez-y de suite une cuillerée à potage de bouillon ou la même quantité d'eau et de vin blanc coupés par moitié ; joignez-y champignons et petits oignons, que vous laisserez cuire une heure ; mettez-y sel, poivre et muscade, puis vos cervelles, qui seront cuites au bout de dix minutes ; faites une liaison de jaunes d'œufs, relevez avec un jus de citron, et servez très-chaud.

Cervelles de veau à la maître d'hôtel (entrée).

Faites cuire vos cervelles une demi-heure dans un blanc. Lorsqu'elles seront cuites, égouttez-les et dressez-les sur votre plat. Mettez du beurre fin dans une casserole ; ajoutez-y les trois quarts d'une cuillerée à bouche de farine ; pétrissez le tout ensemble avec une cuiller de bois ; mettez-y sel, poivre, un filet de vinaigre et un peu d'eau ; posez votre casserole sur le feu ; tournez votre sauce, et liez-la assez pour mas-

quer vos cervelles. On remplace avantageusement le vinaigre par le jus d'un citron.

Cervelles de veau en mayonnaise (entrée).

Mettez vos cervelles dans une casserole avec des bardes de lard, un bouquet garni, quelques tranches de citron dont vous avez retiré le zeste, un oignon, deux clous de girofle et un peu de bouillon. Vous laissez mijoter vos cervelles pendant une heure. Lorsquelles sont refroidies, dressez-les sur une salade de laitue assaisonnée avec quelques quartiers d'œufs durs, puis versez dessus une mayonnaise.

Cervelles de veau frites (entrée).

Vos cervelles étant cuites, coupez-les en six morceaux, que vous mettrez dans un vase avec du sel fin, un peu de poivre et du vinaigre. Au moment de servir, égouttez-les, passez-les dans la pâte à frire, et mettez-les dans la friture, qui ne doit pas être trop chaude. Servez avec persil frit autour.

Cervelles de veau au beurre noir (entrée).

Faites bouillir de l'eau, où vous mettrez un demi-verre de vinaigre, du sel, du poivre, un bouquet garni et deux oignons ; laissez cuire les cervelles pendant une demi-heure au plus dans cette marinade, et au moment de servir, versez sur vos cervelles du beurre noir et du persil frit autour.

Cervelles de veau en matelote (entrée).

Mettez-les cuire avec du bouillon, vin blanc, sel, poivre, bouquet garni et champignons ; faites revenir des petits oignons dans du beurre, et ajoutez-y de la farine pour faire un roux; mettez ces oignons et ce

roux avec vos cervelles ; achevez de cuire durant dix minutes, et servez.

Cervelles de veau à la sauce piquante (entrée).

On les prépare comme les cervelles au beurre noir ; on les fait cuire de même, on les égoutte, on les dresse sur un plat, et on verse dessus une sauce piquante.

Amourettes de veau (entrée).

Les amourettes forment la moelle épinière du veau ou du bœuf. On les prépare de la même manière que les cervelles ; mais il faut avoir grand soin d'ôter la membrane qui leur sert d'enveloppe.

Oreilles de veau au naturel (entrée).

Prenez quelques oreilles de veau, que vous ferez cuire de la même manière que la tête de veau. Ciselez en frange les bords des oreilles, et rangez-les autour du plat ; mettez au milieu une sauce hachée, une sauce piquante, une sauce à la ravigote, ou toute autre sauce convenable.

On les sert aussi sans sauce, avec de l'huile et du vinaigre.

Oreilles de veau, frites (entrée).

Après les avoir fait cuire comme ci-dessus, coupez-les en deux dans leur longueur, trempez-les dans du jaune d'œuf battu avec de l'huile fine ; roulez-les dans de la mie de pain ou panez-les, et faites frire. Joignez-y du persil frit, et dressez en buisson. On peut encore les accompagner d'une sauce tomate.

Fraise de veau à la vinaigrette (entrée).

On commence par la bien laver, et on la fait cuire à grande eau, avec sel, poivre, thym, laurier, ail, oi-

gnons, bouquet garni. Étant cuite, on l'égoutte et on la sert. Il faut remarquer que la fraise de veau doit être servie très-chaude.

Fraise de veau frite (entrée).

On la fait cuire comme ci-dessus, on l'égoutte, on la coupe par morceaux, et on la fait frire, après l'avoir trempée dans la pâte à frire. Persil frit autour.

Foie de veau à la maître-d'hôtel (entrée).

Faites cuire dans du beurre des tranches de foie de veau, d'un doigt d'épaisseur, mettez-les sur un plat chaud, dans lequel vous aurez mis un bon morceau de beurre, persil et ciboule hachés, poivre et sel. Ajoutez un jus de citron.

Foie de veau en papillotes (entrée).

Mettez mariner (voyez page 13) des tranches de foie de veau, et placez-les dans une papillote huilée, entre deux tranches minces de lard, avec des fines herbes. Mettez vos papillotes sur le gril, et servez, lorsqu'elles auront pris une belle couleur.

Foie de veau à la bourgeoise (entrée).

Choisissez un foie de veau bien blond et bien gras; après l'avoir essuyé, ôtez-en les peaux. Lardez-le de gros lard bien assaisonné de sel et d'épices fines, de persil et de ciboules hachés menu. Mettez-le dans une petite marmite foncée de bardes de lard, avec des oignons, toute sorte de racines et des fines herbes en paquet; mouillez-le d'un peu de bouillon, et faites cuire doucement. A la moitié de la cuisson, ajoutez-y un verre de bon vin blanc. Lorsque le foie sera cuit, passez la sauce, dégraissez, et liez-la avec un roux

blond fait de beurre et de farine. Versez votre sauce sur le foie, et servez.

Foie de veau sauté ou foie de veau à la poêle (entrée).

Coupez un foie de veau par tranches que vous mettrez dans une poêle avec échalotes, persil et ciboules hachés; mettez-y un morceau de beurre, et passez sur un feu vif. Lorsque le beurre sera fondu, mêlez-y une pincée de farine. Quand le foie se sera raffermi, retournez-le, mouillez-le avec du vin rouge, assaisonnez de sel, gros poivre, et retirez-le du feu lorsqu'il aura bouilli dix minutes. Si la sauce se trouvait trop courte, allongez-la avec du bouillon.

Foie de veau à la broche (rôt).

Lardez un foie de gros lard, faites-le mariner (voyez page 13) six heures. Retirez-le de la marinade pour le mettre à la broche, en faisant attention que sa surface soit bien nette, et qu'il n'y reste rien des ingrédients de la marinade. Assujettissez-le bien sur la broche, afin qu'il ne tourne pas ; enveloppez-le d'un papier beurré, et faites-le cuire une heure et demie au plus. On est assuré qu'il est cuit lorsqu'il ne rend plus de sang. On ôte le papier beurré quelques moments avant que le foie soit cuit, pour lui faire prendre couleur. On sert avec une sauce piquante ou toute autre qui convient.

Foie de veau à l'italienne (entrée).

Coupez un foie de veau en filets fort minces : ayez persil, ciboules, champignons, deux échalotes, une demi-gousse d'ail, le tout haché très-fin, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, hachés comme en poudre; mettez dans le fond beurré d'une casserole

une couche de filets de foie de veau, répandez dessus du sel, gros poivre, des fines herbes et du beurre. Continuez de cette façon, en alternant les couches de foi et celles d'assaisonnement, jusqu'à ce que vous ayez employé tout le foie ; faites-le cuire à petit feu pendant une heure ; retirez-le ensuite de la casserole avec une écumoire ; mettez-y un petit morceau de bon beurre manié de farine, avec le jus d'un demi-citron ou un filet de vinaigre ; faites lier la sauce sur le feu en la tournant avec une cuiller. Si elle est trop courte, vous y ajouterez un peu de jus, ou même de bouillon. Remettez le foie dans la sauce pour le faire chauffer, puis dressez-le dans un plat. Quelques personnes remplacent le beurre par de l'huile d'olive.

Autre foie à l'italienne.

Faites fondre du beurre dans une casserole, passez-y vos tranches de foie bien saupoudrées de farine, avec un peu de sel et de poivre ; ne laissez pas trop cuire, car le foie durcit. Dressez vos tranches sur un plat et arrosez-les du jus d'un citron.

Des tranches minces de rouelle de veau se préparent de même à l'italienne, mais doivent cuire davantage.

Mou de veau à la poulette (entrée).

Il faut le couper en morceaux moyens et de forme carrée, le faire dégorger à l'eau tiède et blanchir à l'eau bouillante. On le raffermit et on l'égoutte. On fait fondre ensuite dans une casserole un morceau de beurre ; on y met le mou de veau, et on le remue pour qu'il ne s'attache pas. Étant revenu, on y met un peu de farine, on le mouille avec du bouillon, et on y ajoute des champignons, un bouquet garni et un peu de sel. On peut aussi y mettre des petits o

gnons. On dégraisse, et on finit avec une liaison de trois jaunes d'œufs et un filet de vinaigre.

Mou de veau au roux (entrée).

Préparez-le comme ci-dessus, faites-le revenir dans un roux; mouillez avec du bouillon et de l'eau; mettez-y des champignons, du sel et des petits oignons. Lorsqu'il sera cuit, dégraissez et servez.

Mou de veau en matelote (entrée).

On le fait cuire à moitié dans de l'eau et du sel, on fait revenir du lard avec des petits oignons et une cuillerée de farine pour faire un roux; ajoutez-y un verre de vin et autant d'eau, un bouquet garni, des champignons; mettez-y le mou, et, lorsqu'il est cuit, dégraissez la sauce et servez.

Pieds de veau (entrée).

On les fait cuire comme la fraise. Si on les veut AU NATUREL, on les sert chaudement, lorsqu'ils sont cuits et égouttés, avec sel, gros poivre et vinaigre. — En FRICASSÉE DE POULET, on les coupe par morceaux, après qu'ils sont cuits, et on les met dans une casserole avec un bon morceau de beurre, un bouquet garni, des champignons, ciboule, deux échalotes et une gousse d'ail; passez sur le feu, mettez une pincée de farine, mouillez avec du bouillon : quelques personnes y ajoutent un verre de vin blanc; assaisonnez de sel et de poivre, et faites bouillir une demi-heure à petit feu. Retirez ensuite le bouquet, et liez la sauce avec trois jaunes d'œufs, auxquels vous ajoutez une cuillerée de vinaigre et autant de bouillon.

Pieds de veau frits (entrée)

Étant cuits et marinés (voyez page 13), vous les faites frire, après les avoir trempés dans la pâte à friture. On peut encore les faire frire comme les oreilles. (Voyez page 132.)

Pieds de veau à la Sainte-Ménehould (entrée).

On les prépare comme les pieds de mouton.

Ris de veau en fricandeau (entrée).

On les fait dégorger à plusieurs reprises dans de l'eau tiède, et blanchir un quart d'heure dans de l'eau bouillante. Piquez-les ensuite de menu lard; passez-les à la casserole, le lard en dessous; mouillez avec du bouillon, et faites-les cuire avec l'assaisonnement convenable. Le bouillon étant réduit, et les ris bien colorés, dressez-les sur de l'oseille, de la chicorée, ou sur une sauce tomate, et arrosez-les avec la sauce réduite que vous aurez passée au tamis.

Ris de veau aux fines herbes (entrée),

Hachez très-fin persil, ail, échalotes et champignons; maniez le tout avec un peu de bon beurre et gros poivre, faites blanchir trois ou quatre ris de veau; piquez-les dessus pour y faire entrer votre mélange; recouvrez-les de quelques bardes de lard, joignez-y un demi-verre de vin blanc, autant de bouillon; faites mijoter à petit feu; quand vos ris seront bien cuits, retirez-les, degraissez la sauce, que vous allongerez avec du coulis, ou même avec du bouillon, si elle est trop réduite, et vous la verserez sur les ris.

Ris de veau en caisses (entrée).

Vos ris préparés comme ci-dessus, vous les coupez en petites tranches et les mettez dans une marinade. (voyez page 13.) Faites avec du papier fort six ou huit caisses, suivant le nombre de vos ris, de quatre doigts de longueur; frottez-les d'huile en dessous; mettez-y vos ris avec votre marinade, et posez vos caisses sur un gril avec une feuille de papier huilé dessous; vous les ferez cuire sur un feu de cendres chaudes pendant une demi-heure, en faisant attention à ce que le feu ne prenne pas au papier. Lorsque vos ris seront cuits, exprimez dessus un jus de citron. Vous pouvez encore les couvrir d'une financière.

Ris de veau à la poulette (entrée).

Vos ris étant cuits comme ceux aux fines herbes, mettez-les dans une casserole avec du bouillon et des champignons cuits d'avance; laissez réduire, et liez avec des jaunes d'œufs; ajoutez-y du persil blanchi et haché, et du jus de citron.

Carré de veau à la broche (rôt).

Les parties du veau que l'on rôtit ordinairement sont le carré, ou longe, et le quasi. Prenez un carré de veau, parez-le, en supprimant les peaux et les nerfs; ôtez la côte placée sous le rognon et l'os qui est au bout opposé; faites donner un coup de couperet dans les jointures des côtes; couchez-le sur la broche, afin de ne pas percer le filet, et fixez-le avec un gros hâtelet. Au bout d'une heure et demie de cuisson, vous débrocherez et servirez, avec le jus de la lèchefrite dégraissé.

Carré de veau à la bourgeoise (entrée.)

Lardez un filet de carré de veau avec du lard manié de fines herbes; mettez-le dans une braisière foncée de bardes de lard; ajoutez-y quelques tranches d'oignons, carottes et panais émincés; faites suer une demi-heure sur un petit feu; mouillez avec un verre de bouillon et trois cuillerées à bouche d'eau-de-vie; faites cuire à petit feu; la cuisson faite, dégraissez et servez sur le carré.

Carré de veau à la monglas (entrée).

Après qu'il a été préparé comme ci-dessus, mouillez avec du vin blanc; lorsqu'il est cuit, ajoutez une ou deux cuillerées de jus; passez la sauce et, après avoir versé sur votre veau, servez chaud.

Côtelettes de veau au naturel (entrée).

Après avoir paré vos côtelettes, saupoudrez de poivre et de sel, mettez-les sur le gril, retournez et servez ainsi avec une sauce piquante, ou toute autre, selon le goût.

Côtelettes de veau panées (entrée).

Arrangez-les comme les précédentes, à la différence qu'il faut les paner.

Côtelettes de veau en papillotes (entrée).

Garnissez les deux côtés de vos côtelettes d'une farce composée de mie de pain, petit lard, persil, ciboules et champignons hachés menu. Bardez le tout avec du lard très-mince; beurrez un papier, enveloppez-y vos côtelettes, et mettez-les sur le gril trois quarts d'heure, avec un petit feu. Servez sans ôter le papier et avec un citron.

Côtelettes de veau glacées (entrée).

Piquez-les de petit lard, faites-les revenir dans une casserole et cuire à petit feu avec deux verres de bouillon, carottes, oignons, un morceau de jarret de veau, sel et poivre. Vos côtelettes étant cuites, faire réduire la gelée, et glacez-en vos côtelettes après l'avoir passée.

Côtelettes de veau sautées (entrée).

Mettez vos côtelettes sur un plat à sauter, avec sel, poivre, persil, échalotes hachés bien menu ; arrosez le tout avec du beurre fondu, et mettez votre plat sur un feu très-ardent. Quand les côtelettes sont cuites d'un côté, vous les retournez de l'autre, et vous les retirez ensuite. Ajoutez un peu de farine au beurre, mouillez avec du bouillon et du vin blanc ; faites bouillir, et versez cette sauce sur vos côtelettes.

Côtelettes de veau farcies (entrée).

Faites une farce avec du lard, débris de veau, mie de pain, poivre, muscade, sel, échalotes et persil hachés, et couvrez-en chaque côtelette que vous dorez avec de l'œuf battu. Posez-les dans une tourtière beurrée, et faites cuire sous le four de campagne. Retirez ensuite vos côtelettes de la tourtière où vous verserez un peu de bouillon et un jus de citron. Arrosez vos côtelettes avec cette sauce.

Grillades de veau (hors-d'œuvre).

Coupez des tranches de rouelle de la largeur de quatre doigts, préparez-les et faites-les cuire comme les côtelettes en papillotes.

Fricandeau de veau (entrée).

Prenez une tranche de rouelle de veau, épaisse de deux doigts ; piquez-la d'un côté de petit lard ; mettez-la dans de l'eau avec beurre, gros oignons, carottes et bouquet garni. Faites cuire doucement durant quatre ou cinq heures. Retirez la viande de la casserole ; dégraissez votre sauce, passez-la, faites-la fortement réduire ; liez avec de la fécule et un peu de caramel, et remettez-y votre fricandeau pour le glacer et le dorer. Dressez le fricandeau sur un plat, et servez dessous la sauce que vous aurez détachée de la casserole, avec un peu de bouillon.

Le fricandeau se sert également sur de la chicorée, de l'oseille, des épinards, des purées, etc.

Blanquette de veau (entrée).

Lorsqu'il vous reste du veau rôti de la veille, coupez-le en morceaux petits et minces, n'y laissez point trop de gras et ôtez les peaux. Faites fondre du beurre frais dans une casserole ; mettez-y une pincée de farine, sans faire roussir, sel, poivre et bouquet de persil. Faites chauffer votre veau dans cette sauce ; mouillez avec du bouillon, faites une liaison de jaunes d'œufs, mettez le jus d'un demi-citron ou un filet de vinaigre, et servez.

Lorsqu'on n'a pas de rôti de la veille, la blanquette se fait avec de la poitrine de veau. (Voyez ci-dessous, *Poitrine de veau à la poulette*.)

Les *blanquettes de volailles* se font de même.

Poitrine de veau farcie.

La poitrine et le tendron de veau sont des pièces assez recherchées. Il y a un grand nombre de ma-

nières de les accommoder : nous donnerons les principales.

Pour la poitrine farcie, on coupe le bout des os des côtes, on sépare la chair de dessus de celle des côtes, et on y met une farce composée de rouelle de veau, de chair à saucisses, persil, échalotes, sel, gros poivre et muscade, le tout haché fin ; joignez-y trois jaunes d'œufs crus, et amalgamez bien. Cousez les chairs avec une grosse aiguille et de la ficelle, de manière que la farce ne puisse sortir ; bardez une casserole avec du lard, et mettez-y cuire votre poitrine avec bouillon, sel, poivre et un bouquet de persil. Au bout de trois heures, retirez-la, ôtez la ficelle, dégraissez la sauce, passez-la, mettez-y une pincée de farine, et faites réduire. Si vous avez du jus, ajoutez-le, et versez cette sauce sur votre poitrine.

La poitrine de veau farcie se met également à la broche. Cette préparation est plus délicate et plus distinguée.

Poitrine de veau à la poulette (entrée).

Vous la coupez par morceaux carrés que vous faites dégorger dans l'eau, et blanchir. Mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, champignons, bouquet garni et une pincée de farine ; mouillez avec du bouillon. Lorsque la viande est cuite, dégraissez la sauce, liez-la avec trois jaunes d'œufs délayés, et ajoutez du jus de citron ou un filet de vinaigre en servant.

Tendrons de veau à la poulette (entrée).

Levez les tendrons d'une poitrine de veau, et, après les avoir fait dégorger et blanchir, faites-les cuire comme la poitrine ci-dessus.

Tendrons de veau en matelote (entrée).

Faites revenir vos tendrons dans un roux ; mettez-y la quantité d'un verre d'eau ou de bouillon, autant de vin, sel, poivre, ail, bouquet garni, clous de girofle. Lorsqu'ils sont presque cuits, ajoutez-y des petits oignons roussis dans du beurre, et des champignons, puis servez.

Tendrons de veau panés et grillés (entrée).

Panez des tendrons cuits à la poulette ; faites-leur prendre une belle couleur sur le gril, et dressez-'es avec une sauce poivrade ou une autre sauce.

Tendrons de veau aux petits pois (entrée).

Mettez un morceau de beurre dans une casserole, et faites revenir de la poitrine de veau coupée par morceaux, ajoutez un peu de farine et mouillez avec un verre d'eau ; assaisonnez de sel, poivre et bouquet de persil. Au bout d'une bonne heure de cuisson, ajoutez des pois d'une grosseur moyenne.

Rognons de veau en escalopes (entrée).

Ce mets se prépare comme l'escalope à la provençale, mais à la place de la sauce tomate, on met du bouillon, de la chapelure et du persil haché. On fait mijoter, et on sert avec un jus de citron.

Rognons sautés (entrée).

On les prépare de la même manière que ceux de bœuf.

Cœur de veau (entrée).

Il se prépare comme celui de bœuf.

Queues de veau aux choux (entrée).

Faites-les cuire avec un chou que vous aurez fait blanchir, et que vous ficellerez en y joignant un peu de lard de poitrine, du bouillon, sel et poivre. Servez avec le lard et les choux.

Queues de veau à la poulette (entrée).

Coupez vos queues de veau par tronçons; faites-les dégorger dans l'eau tiède, et blanchir ensuite; achevez comme la poitrine de veau.

Queues de veau grillées (entrée).

Faites-les préalablement cuire avec de l'eau à laquelle vous joindrez un peu de vinaigre, sel, poivre et bouquet garni. Lorsqu'elles seront presque cuites, retirez-les, trempez-les dans du beurre fondu, panez, trempez-les de rechef, panez une seconde fois, puis faites-les griller, et servez avec une sauce remolade ou toute autre.

Noix de veau à la bourgeoise (entrée).

Piquez votre noix de veau de gros lardons bien assaisonnés d'épices, ciboules et thym, hachés bien menu; ficelez votre noix, et mettez-la dans une casserole avec un morceau de beurre; faites-la revenir d'une belle couleur; ajoutez-y deux carottes, quatre oignons coupés en morceaux, une feuille de laurier et deux verres de bouillon. Quand votre noix bouillira, vous la mettrez sur un feu doux pendant deux heures, avec du feu sur le couvercle de la casserole. Au bout de ce temps, retirez votre viande, qui doit être cuite, égouttez-la et débridez; dégraissez la sauce; si elle est trop claire, faites-la réduire, liez-la avec un peu de fécule, et servez. Ainsi cuite, la noix de veau peut se

servir sur une sauce tomate, une purée de laitue, d'oseille ou de chicorée.

Longe de veau à la broche (rôt).

La longe de veau sert pour grosse pièce du milieu. On la fait cuire à la broche, après l'avoir piquée en dessus de petit lard. Quand elle est bien cuite, on la sert avec une poivrade ou une sauce piquante.

Le *quasi de veau* se prépare de la même manière.

Rouelle de veau braisée (entrée).

Mettez avec un peu de beurre votre rouelle dans une casserole, ainsi que quelques bardes de lard gras et maigre. Faites-lui prendre couleur des deux côtés; salez peu à cause du lard, poivrez. Couvrez la casserole d'un papier et du couvercle par-dessus. Faites cuire à petit feu. Servez avec le jus et les bardes de lard autour.

Étouffée de longe de veau (entrée).

Désossez votre longe, en lui donnant la forme d'un carré long; assaisonnez son intérieur de sel, poivre; ficelez-la, faites cuire et servez comme la rouelle braisée. L'une et l'autre doivent cuire de trois à quatre heures.

Veau à la provençale (entrée).

Préparez une sauce avec un peu de beurre, une demi-cuillerée à bouche de farine, un demi-verre d'huile, poivre et sel, persil, échalotes hachés. Faites lier le tout sur le feu, puis mettez-y des morceaux de veau, rôtis de la veille et coupés en tranches minces; ne laissez pas bouillir votre viande, et, au moment de servir, ajoutez le jus d'un citron.

Escalopes à la provençale (entrée).

Coupez de la rouelle de veau, en tranches carrées de l'épaisseur d'un centimètre et de la largeur de trois doigts, puis aplatissez chaque morceau avec le couperet.

Faites chauffer, dans une casserole, sur un feu ardent, de bonne huile d'olive, et mettez-y vos morceaux de veau; lorsqu'ils sont bien saisis des deux côtés, ajoutez un peu de sauce tomate, et laissez mijoter quelques instants.

On sert les escalopes en couronne, la sauce au milieu.

Quasi de veau à la bourgeoise (entrée).

Mettez dans une casserole, avec votre quasi, du beurre, des oignons, des carottes, une feuille de laurier et du bouillon, faites mijoter le tout pendant deux heures, et servez avec les légumes.

Quasi de veau aux champignons (entrée).

Faites-lui prendre couleur sur un feu doux avec un peu de beurre, sel, poivre, thym et laurier. Laissez cuire trois heures. Le quasi étant cuit, retirez-le, liez le jus avec de la fécule, servez entouré d'oignons que vous aurez fait cuire à part dans du beurre, et auxquels vous ajoutez des champignons entiers, un peu de vin, du jus, et que vous laissez mijoter.

Braisolles de rouelle de veau (entrée).

Émincez de la rouelle de veau en tranches, de la largeur du doigt. Ayez ciboules, persil, échalotes, hachés très-fin; joignez-y, si vous le voulez, des champignons également hachés; mettez dans le fond d'une casserole du beurre avec des fines herbes ha-

chées: arrangez dessus un lit très-mince de rouelle de veau, puis un lit de fines herbes, sel, poivre et beurre; arrangez un second lit de rouelle dessus, et recommencez à mettre des fines herbes : continuez jusqu'à ce que vous ayez employé tout votre émincé de rouelle; finissez par des bardes de lard; couvrez la casserole; faites cuire à petit feu pendant une heure et demie; à moitié de la cuisson, mouillez avec un demi-verre de vin blanc, et servez avec le fond de sauce bien dégraissé.

Épaule de veau à la broche (entrée).

Elle se sert dans son jus ou avec une sauce poivrade liée.

Épaule de veau à la bourgeoise (entrée).

Même préparation que pour la rouelle de veau braisée.

Voici une autre manière de préparer l'*épaule de veau* à la *bourgeoise*.

Désossez votre épaule, roulez-la, et après l'avoir assaisonnée de poivre, sel, muscade et ficelée, mettez-la dans une casserole ovale avec un morceau de beurre, et faites-lui prendre, sur un petit feu, une belle couleur; mouillez d'un verre d'eau ou de pareille quantité de bouillon, ajoutez un peu de sel et une feuille de laurier, puis faites feu dessus et dessous jusqu'à ce que la sauce soit formée en glace. Dressez l'épaule sur un plat, arrosez-la avec le jus qui reste dans la casserole, et servez après avoir ôté la ficelle. On peut farcir l'épaule avant de la rouler.

L'épaule de veau peut se faire cuire en daube.

Cuisseau de veau.

Le *cuisseau* comprend la rouelle et le jarret. Cette

partie du veau est exclusivement employée, dans les grandes cuisines, pour en tirer du jus de veau, des restaurants, des coulis, des sauces de toute espèce. Le *quasi* sert également aux mêmes usages. Le *jarret* sert à faire de la gelée de viande pour les malades.

Cuisseau de veau mariné (entrée).

Laissez mariner (voyez page 13) pendant trois jours un cuisseau de veau, en retournant deux ou trois fois par jour le cuisseau. Retirez-le, piquez la surface opposée à la noix; mettez votre cuisseau à la broche, et laissez cuire pendant quatre heures. Préparez un roux, que vous mêlerez au jus du cuisseau, et servez dessus.

Galantine de veau (relevé).

Elle se prépare comme la galantine de volaille. On peut y ajouter des truffes.

DU MOUTON.

Gigot rôti (rôt).

Le gigot rôti n'est tendre que lorsqu'il a été suffisamment mortifié. Il ne faut le faire cuire que trois à cinq jours après que le mouton a été tué, et cela suivant la saison : trois jours suffisent dans les chaleurs de l'été. Mettez-le à la broche devant un feu très-vif, afin de saisir et de resserrer les pores de la viande, qui conserve ainsi son jus; arrosez-le souvent pendant une heure, et veillez à ce qu'il ne soit pas trop cuit. Mettez dans la lèchefrite deux cuillerées d'eau et du sel. Cet arrosement l'attendrit. Le jus sert à

assaisonner les haricots, la chicorée, les épinards, qu'on mange fréquemment avec, ou bien on le sert dans une saucière. On garnit ordinairement le manche d'une ou plusieurs gousses d'ail, selon le goût.

On peut faire mariner le gigot un jour ou deux avant de le mettre à la broche.

Gigot à la provençale (rôt).

Piquez douze gousses d'ail dans un gigot. Faites blanchir à plusieurs bouillons un bon litre de gousses d'ail, passez-les à l'eau fraîche et mettez-les, quand elles seront égouttées, dans une casserole avec du bouillon et du jus. Faites réduire et servez dessus votre gigot que vous aurez fait rôtir comme ci-dessus.

Gigot braisé ou gigot de sept heures (entrée).

Désossez un gigot de mouton jusqu'à la moitié du manche. Piquez le dedans de votre gigot, et ficelez-le de manière à lui rendre sa forme. Mettez ensuite des bardes de lard dans le fond de votre braisière, quatre carottes, six oignons, laurier, thym, trois clous de girofle, un bouquet garni et une cuillerée à pot de bouillon, couvrez votre gigot de bardes de lard, mettez un papier beurré sur la casserole, et par-dessus son couvercle, et faites cuire pendant sept heures, avec feu dessous et dessus. Au moment de servir, égouttez-le, ôtez la ficelle, et servez avec le mouillement dans lequel il a cuit, après l'avoir passé à la passoire dans laquelle on écrase les légumes.

Gigot dans son jus (entrée et relevé).

Vous désossez un gigot que vous piquez d'ail. Faites-

le bien revenir dans la casserole avec un peu de beurre; ajoutez sel et poivre; laissez cuire à petit feu et servez. Vous pouvez mettre dessous des pommes de terre frites, des haricots ou toute autre garniture, comme légumes à la jardinière. (Voyez *Côtelettes à la jardinière.*)

Gigot à l'eau (entrée).

Il se cuit de la même manière que le gigot braisé, mais on le mouille avec de l'eau au lieu de bouillon, et l'on n'y met d'autre assaisonnement que du sel, trois gousses d'ail, trois carottes et quatre oignons. On supprime les bardes de lard qu'on remplace par un peu de beurre.

Mouton aux haricots (entrée).

Prenez une épaule de mouton ou de la poitrine; coupez-la en morceaux, faites-les revenir dans une casserole et mouillez peu à peu avec de l'eau chaude. Ajoutez-y vos haricots, poivre, sel, thym et laurier, une pointe d'ail, et laissez mijoter pendant trois ou quatre heures. Ce plat très-simple est fort bon.

Haricot de mouton (entrée).

Coupez un carré de mouton par morceaux; faites-les revenir dans une casserole avec du beurre, sur un feu vif. Lorsqu'il aura pris une couleur dorée, égouttez-le. Pelez ou ratissez ensuite des navets, et coupez-les par morceaux s'ils sont gros; passez-les au beurre dans une poêle, et faites leur prendre une belle couleur; mettez-les dans votre haricot, mouillez avec du bouillon; joignez-y sel, poivre, bouquet de persil, oignons, clous de girofle, laurier; laissez cuire une demi-heure, et dégraissez. Si la sauce est trop longue,

faites-la réduire, dressez-votre haricot que vous entourerez de navets, et servez.

La poitrine, le col, les épaules, etc., peuvent s'employer en haricot.

Haricot de mouton aux salsifis (entrée).

Préparez votre mouton comme il est dit ci-dessus pour le haricot de mouton, et remplacez les navets par des salsifis bien ratissés et coupés par tronçons. On peut remplacer les salsifis par des pommes de terre, ou par des carottes. Le reste comme ci-dessus.

Carré de mouton sur le gril ou côtelettes panées (entrée).

Coupez-le en côtelettes, que vous parerez bien, salez et poivrez-les ; panez de mie de pain, et faites cuire sur le gril. Dressez-les sur un plat, et servez-les à sec ou avec une sauce piquante, etc.

Carré de mouton à la Conti (entrée).

Parez un carré de mouton en levant les peaux qui se trouvent sur le filet ; piquez-le de petit lard bien entrelardé, et de deux anchois lavés, débarrassés de leur arête et divisés en filets. Ajoutez deux échalotes, persil, ciboules hachés, un peu de laurier, de basilic et d'estragon hachés comme en poudre, mettez le carré et les fines herbes dans une casserole, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, et faites cuire à petit feu. Assaisonnez de sel et de poivre. Lorsque votre carré est cuit, dégraissez la sauce, et mettez-y gros comme une noix de beurre manié avec une pincée de farine, faites lier la sauce sur le feu, et servez.

Carré de mouton aux légumes (entrée).

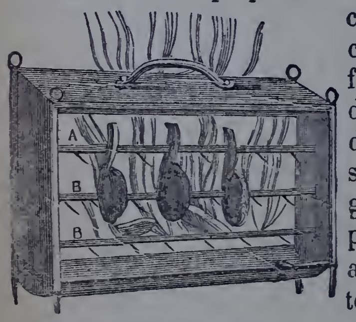
Après l'avoir désossé, piquez-le de lard, faites-le cuire à la broche, et servez sur des épinards, chicorée, haricots verts ou blancs, oseille, ou pommes de terre.

Carré de mouton à la bourgeoise (entrée).

Parez un carré de mouton, faites-le cuire avec du bouillon, un bon verre de vin blanc, bouquet garni, ail, clous de girofle, poivre et sel. Dégraissez la sauce et passez-la. Faites-la lier sur le feu avec un peu de fécule, et ajoutez un filet de vinaigre.

Côtelettes de mouton grillées (entrée).

C'est l'une des préparations les plus simples de la cuisine. Aplatissez vos côtelettes en les frappant fortement avec le plat d'un couperet, saupoudrez-les de poivre et de sel, et mettez-les sur le gril, sur un feu vif, pendant six minutes, ayant le soin de les retourner.



L'auteur de la *Cuisinière de la campagne et de la ville*, a imaginé un appareil fort commode pour faire des grillades. Il consiste en un bâti en fer-blanc accompagné du fond A, qui s'adapte indifféremment d'un côté ou de l'autre du bâti, en sorte que lorsque les côtelettes

ou biftecks sont grillés d'un côté on retourne la cuisinière de l'autre côté, sans déplacer les grillades, et on change ensuite le fond de côté.

Il est presque inutile d'ajouter que cette sorte de cuisinière est pourvue de tringles A, B, B, garnies de crochets auxquels on fixe les morceaux à rôtir.

Côtelettes de mouton sautées à la poêle (entrée).

Faites-les cuire à petit feu dans la poêle avec un morceau de beurre ; faites égoutter leur graisse, quand elles seront cuites. Otez une partie de la graisse, qui est dans votre poêle, si vous trouvez qu'il y en ait trop ; ajoutez quelques cuillerées de bouillon, échalotes, fines herbes hachées, sel et poivre. Donnez un bouillon, dressez vos côtelettes, versez la sauce dessus ; ajoutez-y des cornichons coupés en tranches, et mettez un filet de vinaigre.

Côtelettes de mouton au gratin (entrée).

Prenez un carré de mouton, que vous couperez en côtelettes ; mettez-les dans une casserole avec du beurre, persil, ciboule, deux échalotes, le tout haché. Faites-les cuire à petit feu en les mouillant de bouillon assaisonné de sel et poivre. Lorsqu'elles sont cuites, dégraissez la sauce. Prenez ensuite le plat sur lequel vous devez dresser les côtelettes, couvrez-le d'une couche de mie de pain passée à la passoire et mêlée avec cinquante grammes de bon beurre, trois jaunes d'œufs, du persil, de la ciboule, hachés très-fin, et très-peu de sel. Mettez votre plat sur la cendre chaude, jusqu'à ce que le gratin soit bien attaché après le plat ; égouttez ce qu'il y aura de trop de beurre, et servez dessus votre ragoût de côtelettes.

Côtelettes de mouton à la Jardinière (entrée).

Faites cuire dans du consommé, ou de bon bouillon, des haricots, des pois nouveaux, toutes sortes de racines tournées, et des champignons. Quand ils seront cuits, jetez-les dans une casserole où vous aurez préparé un roux; faites-les mijoter et réduire suffisamment. Vous aurez, pendant ce temps, fait cuire des côtelettes dans une autre casserole, avec un peu de beurre; dressez vos côtelettes sur un plat, et versez au milieu votre ragoût de légumes. Il va sans dire qu'il ne faut faire cuire ensemble que les légumes qui ne demandent que le même temps pour la cuisson. Les autres doivent être cuits à part. — On prépare de même les légumes pour un GIGOT A LA JARDINIÈRE.

Côtelettes de mouton à l'italienne (entrée).

Faites revenir vos côtelettes dans du beurre; mouillez avec de l'eau et du bouillon. Délayez dans un peu d'eau une petite cuillerée à bouche de fécule; versez-la sur vos côtelettes; joignez-y une pointe d'ail, du persil haché menu, et des champignons coupés par morceaux. Laissez cuire le tout ensemble pendant trois quarts d'heure, et mettez du jus de citron avant de servir.

Côtelettes à la purée (entrée).

On fait cuire les côtelettes dans une braise. On dégraisse la sauce, et on fait réduire à glace. On sert ces côtelettes en couronne. Au milieu on met une purée de pommes de terre ou toute autre purée.

Lorsqu'on pique les côtelettes avec des lardons de jambon et qu'on les dresse en les alternant avec des croûtons frits, on a des CÔTELETTES à la SOUBISE.

Épaule de mouton.

Ce que nous avons dit du gigot de mouton rôti et du gigot de mouton braisé peut s'appliquer à l'épaule de mouton ; mais la cuisson n'exige pas autant de temps. Trois heures et demie suffisent pour l'épaule de mouton braisée.

Épaule de mouton à la Sainte-Ménehould (entrée)

Désossez une épaule de mouton, et faites-la cuire avec un peu de bouillon, un bouquet de persil, des ciboules, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, du thym, des oignons, des racines, du sel et du poivre ; quand l'épaule sera cuite, vous l'ôterez de la casserole, vous l'égoutterez et la dresserez sur un plat; mettez dessus un peu de coulis bien assaisonné et bien réduit, ou, si vous n'en avez pas, prenez de la cuisson que vous dégraisserez; panez avec de la mie de pain, délayez trois jaunes d'œufs avec du beurre fondu, arrosez-en votre épaule et panez une seconde fois. Mettez-la dans un four qui ne soit pas trop chaud, ou sous un four de campagne, en l'arrosant de temps en temps avec du beurre fondu; quand elle a pris couleur, retirez-la et servez avec son fond clarifié et réduit.

Filets de mouton en chevreuil (entrée).

On pare proprement douze filets mignons de mouton; on les pique de lard, on les fait mariner deux ou trois jours. On les retire de la marinade (voyez p. 14) au moment de les faire cuire. On les met, à cet effet, dans une casserole avec un peu de beurre, et on les laisse prendre une belle couleur. Quand ils sont cuits,

on les dresse avec une sauce poivrade, ou toute autre d'un goût relevé.

Filet de mouton en paupiettes (entrée).

Coupez un filet entier, que vous parerez de ses filandres, en tranches de toute sa largeur; aplatissez-les, et mettez dessus une farce faite de blanc de volaille cuite, de graisse de bœuf, persil, ciboule, champignons, le tout haché ensemble avec sel, poivre et quatre jaunes d'œufs. On roule les paupiettes, et on les fait cuire à la broche, enveloppées de bardes de lard et de papier. On sert dessous une bonne sauce.

Filet de mouton en braisolles (entrée).

Prenez un filet entier que vous parerez comme ci-dessus, et que vous couperez en morceaux très-minces, et faites-les cuire comme les BRAISOLLES DE ROUELLE DE VEAU (voyez page 146), ajoutez une pointe d'ail.

Langues de mouton à la purée (entrée).

Faites cuire des langues dans le pot-au-feu, et servez-les sur une purée de pois, lentilles, haricots ou pommes de terre.

Langues de mouton en papillotes (entrée).

Faites blanchir et cuire dans une braise les langues que vous voulez servir. S'il n'y en a qu'une ou deux, vous pouvez les faire cuire dans le pot-au-feu. Lorsqu'elles seront cuites, ouvrez-les en deux, et laissez-les refoidir. Maniez des fines herbes hachées avec de bon beurre, assaisonnez-les avec poivre, sel, épices; enveloppez chacune d'elles dans un papier huilé. Faites cuire sur un feu doux, et servez-les bien chaudes sans les tirer du papier.

Langues de mouton braisées (entrée).

Prenez quelques langues, et piquez-les avec de petits lardons. Faites cuire pendant cinq ou six heures dans une bonne braise ; égouttez-les pour en ôter la peau, faites-les mijoter ensuite dans une demi-glace, et servez chaudement avec une poivrade. Si vous n'avez pas de glace, faites-les cuire dans du bouillon.

Cervelles de mouton.

Elles s'accommodent comme celles de veau. (Voyez page 129.)

Queues de mouton braisées (entrée).

Mettez vos queues de mouton dans une casserole ou braisière avec des bardes de lard, des parures de viande, carottes, oignons, bouquet garni, céleri, sel et poivre; mouillez avec du bouillon, et faites cuire à petit feu pendant quatre heures. Quand vos queues sont cuites, vous faites réduire votre sauce à glace, et glacez vos queues que vous servez sur une purée quelconque ou sur un ragoût de choux, de chicorée ou d'oseille.

Queues de mouton frites (entrée).

Vos queues de mouton étant braisées, laissez-les refroidir, coupez-les en trois; panez-les en les trempant successivement dans des œufs battus et dans de la mie de pain; faites-les frire, et servez avec du persil frit dessus.

Queues de mouton grillées (entrée).

Faites-les cuire comme ci-dessus; panez-les à deux fois, en les passant la seconde fois dans l'huile, puis dans la mie de pain. Mettez-les ensuite sur le gril, et

faites-les cuire à petit feu. Quand elles seront de belle couleur, servez avec une sauce piquante ou une sauce tartare.

Rognons de mouton à la brochette (entrée).

Prenez des rognons de mouton, trempez-les cinq minutes à l'eau froide, afin de pouvoir les dépouiller de leur peau; fendez-les à l'opposé du nerf, passez au travers, de quatre en quatre, une brochette de bois, de manière à ce qu'ils ne se referment pas; faites-les griller, ayant soin de les retourner à propos. Quand ils sont cuits, retirez-en les brochettes, dressez-les sur un plat, et mettez dans chacun, gros comme la moitié d'une noix de beurre manié de fines herbes, et servez chaudement; si on a des brochettes d'argent, on les laisse en servant.

Rognons de mouton au vin de Champagne (entrée).

Après avoir ôté les peaux de vos rognons, émincez-les et mettez-les dans une casserole avec gros comme un œuf de beurre pour douze rognons. Assaisonnez-les de sel, poivre, muscade, persil haché et champignons; faites-les sauter à grand feu, et lorsqu'ils sont raffermis, vous y mettez une cuillerée à bouche de farine et un demi-verre de vin de Champagne ou de bon vin blanc ordinaire, si vous n'avez pas de vin de Champagne (cela revient au même). Remuez-les sur le feu, et ne les y laissez que cinq minutes; au moment de servir, ajoutez-y gros comme une noix de beurre frais, et un jus de citron.

Pieds de mouton à la poulette (entrée).

Les pieds de mouton étant bien échaudés, désossez-les jusqu'à la jointure; faites-les blanchir, rafraîchis-

sez et ôtez un amas de poils qui est dans la fourche. Mettez-les cuire dans un blanc, durant quatre heures. Coupez ensuite chaque pied en trois parties; séparez le pied en deux dans sa longueur, et n'ôtez que les os détachés; mettez dans une casserole du beurre avec une cuillerée de farine; placez-y les pieds avec champignons, sel, poivre, muscade et fines herbes, mouillez avec du bouillon, faites une liaison de jaunes d'œufs avant de servir, et ajoutez un peu de citron.

Pieds de mouton à la Sainte-Ménehould (entrée).

Quand ils sont cuits à l'eau et épluchés, vous en ôtez les gros os, et les laissez entiers. Vous les mettez dans une casserole avec un bon morceau de beurre, persil, ciboule et ail hachés, sel, poivre; vous les faites cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauce. Vous avez soin alors de les remuer, de crainte qu'ils ne s'attachent. Quand ils sont refroidis, vous les faites griller, et vous les servez à sec ou avec sauce piquante claire.

Pieds de mouton en marinade (entrée).

Les pieds de mouton étant cuits à l'eau et désossés comme ci-dessus, faites-les mariner (voyez p. 13) et ensuite égoutter, trempez-les dans de l'œuf battu, panez-les et faites frire de belle couleur, dans une friture bien chaude.

Émincés de mouton (entrée).

Les émincés se font ordinairement avec le reste d'un gigot rôti de la veille. Faites un roux dans une casserole, mettez-y un filet de vinaigre, et lorsque votre sauce aura fait un bouillon, mettez-y vos émincés, avec cornichons, échalotes, ciboules hachés. Ne

laissez plus bouillir, car, dans ce cas, la viande durcit et prend un goût de réchauffé.

On fait des émincés aux *oignons*, à la *chicorée*, aux *concombres*, etc. Il faut faire cuire les oignons, la chicorée ou les concombres, après les avoir blanchis, dans un roux mêlé d'une égale quantité de bouillon ou de consommé; et lorsque le légume est cuit, on le verse sur le mouton émincé, et l'on fait chauffer sans bouillir.

Hachis de mouton (entrée).

Faites un hachis avec les restes du mouton de la veille. Mêlez-y moitié chair à saucisse, poivre, sel, épices et un œuf. On y joint un citron ou bien on y ajoute une sauce tomate.

DE L'AGNEAU ET DU CHEVREAU.

Tout ce que nous dirons de l'agneau peut s'appliquer au chevreau : ils s'accommodent de la même manière.

De même, la plupart des indications relatives aux préparations du mouton peuvent servir pour l'agneau et même pour le chevreau.

Agneau à la broche (rôt).

Le quartier de devant de l'agneau est plus délicat que celui de derrière. Bardez de lard votre quartier du défaut de l'épaule à l'extrémité de la poitrine, passez un grand hatelet entre les côtes et l'épaule; attachez-en les deux bouts sur la broche; faites cuire, et dressez. Maniez un bon morceau de beurre fin avec persil, ciboule, fines herbes hachées, et pla-

cez-le sous l'épaule de votre agneau cuit et brûlant, avant de le dépecer. On peut se dispenser de le larder : et le servir avec toute sauce d'une saveur relevée.

Blanquette d'agneau (entrée).

Mettez dans une casserole les morceaux d'un gigot d'agneau rôti et froid, après les avoir énervés, émincés et arrondis. Achevez comme pour la BLANQUETTE DE VEAU. (Voyez p. 141).

Côtelettes d'agneau panées et grillées (entrée).

Faites revenir vos côtelettes bien parées dans un peu de beurre, ayant soin qu'il ne roussisse pas; retire-les, laissez un peu refroidir le beurre; mêlez-y des jaunes d'œufs; trempez vos côtelettes dedans; panez-les, et les faites griller à feu doux. Servez avec un jus clair et du jus de citron.

Pieds d'agneau au gratin (entrée).

Faites cuire dans une bonne braise une douzaine de pieds d'agneau et une vingtaine de petits oignons blancs; faites un petit gratin avec de la mie de pain, un peu de fromage râpé, un morceau de beurre, trois jaunes d'œufs; mêlez le tout ensemble, et l'étendez sur le fond du plat que vous devez servir; mettez ce plat sur de la cendre chaude pour faire cuire et un peu attacher ce gratin. Dressez dessus les pieds d'agneau entremêlés des petits oignons; faites encore un peu mijoter sur le feu; après, vous *dégraisserez*, et servirez dessus une bonne sauce tomate, ou autre.

Épigramme d'agneau (entrée).

Prenez la moitié d'un agneau, en le coupant à la seconde côtelette du flanc. Divisez-le en trois parties :

l'épaule, la poitrine et les côtelettes. Faites rôtir l'épaule et préparez-en une blanquette. (Voyez ci-dessus.) Faites cuire votre poitrine dans une bonne braise ou dans le pot-au-feu, désossez-la et aplatissez entre deux couvercles de casserole, laissez refroidir et coupez-la en morceaux en forme de côtelettes. Trempez ces morceaux dans une sauce de bon goût ou dans de l'œuf battu ; panez-les, et faites-les frire après les avoir assaisonnés de poivre et de sel.

Panez également vos côtelettes, et faites-les sauter avec du beurre. Dressez sur un plat vos côtelettes en couronne, entremêlées des morceaux de poitrine, et mettez la blanquette au milieu. Il faut remarquer que, dans ce plat triple, tout doit être fait en même temps, et servi chaud.

DU COCHON.

Hure de cochon (hors-d'œuvre).

Après avoir échaudé et nettoyé une tête de cochon, retirez-en la langue et les oreilles; désossez-la autant que possible sans ôter ni déchirer la peau, qu'il faut seulement détacher des os ; placez-la dans une terrine ; joignez-y la langue, un kilogramme de cochon maigre, et autant de lard, que vous assaisonnerez de sel, poivre, fines épices, persil, ciboules, petits oignons, ail, thym, laurier, champignons, hachés bien fin. Ajoutez une pincée de salpêtre à ces condiments, et laissez mariner votre tête pendant six jours; égouttez-la sur un linge, coupez en lardons de la grosseur du doigt, la langue, la chair de cochon et le lard, garnissez-en l'intérieur de la hure que vous

enveloppperez d'un linge blanc, ficelez-la pour lui faire reprendre sa forme naturelle, faites-la cuire pendant huit heures en mouillant avec de l'eau et du bouillon, jusqu'à ce que la hure baigne, ajoutez un bouquet garni, oignons, racines, sel, poivre, trois gousses d'ail, six clous de girofle, muscade, thym, laurier et basilic. Lorsque la hure sera cuite, laissez-la refroidir, retirez-la, et servez comme gros entremet froid sur une serviette.

Quelques praticiens remplacent le bouillon par du vin blanc pour mouiller.

Porc frais à la broche (rôt).

Prenez une échinée de cochon, coupez-la en carré, en lui laissant l'épaisseur d'un doigt de graisse, salez-la fortement, et piquez dans sa chair des feuilles de laurier que vous retirez au moment d'embrocher. Laissez-la ainsi au moins vingt-quatre heures. Mettez-la à la broche, laissez cuire environ deux heures, et servez pour rôt ou pour entrée avec une sauce piquante.

Filet de cochon rôti (rôt).

Même préparation que ci-dessus.

Côtelettes de porc frais à la sauce (entrée).

Coupez et parez des côtelettes de porc, et n'y laissez point une trop grande quantité de graisse ; après les avoir aplaties, on les fait griller, et on sert dessous une sauce piquante, une sauce Robert, une sauce tomate ou une sauce aux cornichons. On peut les faire mariner avant de les faire griller.

Rognon de cochon au vin blanc (entrée).

Même préparation que pour les ROGNONS DE MOUTON AU VIN DE CHAMPAGNE.

Pieds de cochon à la Sainte-Ménehould (entrée).

Coupez chaque pied en deux, après l'avoir bien nettoyé; remettez les deux morceaux l'un contre l'autre avec une petite barde de lard entre. Enveloppez chaque pied séparément dans une bande de toile serrée et liée par les deux bouts; mettez-les dans une marinade avec de l'eau, du sel, bouquet garni et deux ou trois gousses d'ail, poivre en grain, clou de girofle, thym, laurier, carottes, oignons et une demi-bouteille de vin blanc; faites cuire six heures au moins, laissez refroidir à moitié, défaites les bandes; panez les pieds, faites griller d'une couleur dorée, et servez sans sauce, avec un moutardier.

Pieds de cochon truffés (entrée).

Fendez en deux les pieds, et faites-les cuire pendant cinq à six heures avec sel, poivre, bouquet garni, carottes, oignons et clous de girofle. Lorsqu'ils seront cuits, vous en séparerez les os, puis vous ferez une farce avec un peu de tetine de veau cuite, des débris de veau ou de volaille également cuits, quatre jaunes d'œufs, poivre, sel, muscade et parures de truffes. Après avoir placé sur la table autant de morceaux de toilette de porc que vous voulez avoir de pieds, vous y étendrez une couche de farce, puis une couche de pieds, et ainsi de suite, en donnant une forme allongée à vos pieds farcis; vous les recouvrirez ensuite de la toilette et les ferez cuire sur le gril: servez sans sauce.

Jambon (sa cuisson).

Nettoyez votre jambon, sans altérer la couenne. Faites-le dessaler à grande eau plus ou moins de temps suivant qu'il est vieux ou nouveau, enveloppez-le dans un linge blanc, et placez-le dans une marmite profonde, avec thym, laurier, ail, gros bouquet de fines herbes, une douzaine d'oignons et autant de carottes, quatre ou cinq clous de girofle et vingt-cinq à trente grammes de salpêtre, pour donner une belle couleur à la viande. Mouillez avec de l'eau, et ajoutez-y, si vous le voulez, une bouteille de vin rouge ou blanc. Faites cuire cinq ou six heures à petit feu; laissez refroidir le jambon dans son bouillon. Retirez, ôtez légèrement la couenne, sans endommager la graisse, sur laquelle vous mettrez du persil haché avec de la chapelure pour le servir pour rôt. Autrement il ne faut pas en mettre, car cela fait aigrir le jambon que l'on garde.

Nous ferons remarquer qu'en supprimant le salpêtre et le vin, le bouillon de la cuisson peut être utilisé pour une bonne soupe, en y faisant cuire un chou après que le jambon est retiré.

Cochon de lait rôti (rôt).

Lorsque le cochon de lait est bien échaudé, vidé et troussé, mettez-le à la broche et arrosez-le souvent avec de l'huile pour que la peau soit croquante. Servez en sortant de la broche, car ce rôti perd toutes ses qualités en se refroidissant. On le frotte à l'intérieur avec du beurre pétri avec des fines herbes hachées, sel, poivre et muscade. On cisèle légèrement la peau de la tête, des épaules et des cuisses pour l'empêcher de crever.

On peut, avec les restes d'un cochon de lait rôti,

faire une blanquette de la même manière que celle de veau.

Manière de faire le boudin (hors-d'œuvre).

Faites cuire de l'oignon haché avec un peu d'eau et de la panne. Quand il est bien cuit et réduit en purée, mettez-le dans trois litres de sang dont deux de cochon, et un de veau, ajoutez-y le quart de crème et de la panne que vous couperez en dés. Assaisonnez de sel, d'épices mêlées. Maniez le tout ensemble, afin de bien en opérer le mélange, et l'entonnez dans des boyaux bien propres et non troués. Il ne faut pas trop les remplir, afin qu'ils ne crèvent pas en cuisant; ficelez les deux bouts du boyau, mettez vos boudins dans un chaudron où il y a de l'eau bouillante, mais ils ne doivent pas bouillir. Avant de les mettre dans l'eau, piquez-les légèrement avec une épingle. Laissez-les cuire pendant un quart d'heure, et assurez-vous qu'ils sont cuits en les piquant de nouveau, et en les pressant légèrement; si le sang n'en sort plus, la cuisson est faite.

Lorsqu'ils seront froids et que vous voudrez les servir, faites-les griller sur un feu qui ne soit pas trop vif, après les avoir piqués avec une fourchette ou une lardoire; servez chaud avec un moutardier.

Boudin blanc (hors-d'œuvre).

Faites cuire dans du saindoux, sans les laisser roussir, des oignons coupés en très-petits dés. Ajoutez-y de la mie de pain bouillie dans du lait et bien égouttée. Hachez les chairs d'une volaille cuite à la broche avec une quantité égale de panne, réunissez le tout, et pilez-le, afin de mieux mêler ces ingrédients; mettez-y une chopine de bonne crème, six jaunes d'œufs

crus, du sel et des épices ; le tout étant bien mélangé, versez dans vos boyaux ; ne les remplissez pas entièrement, de crainte qu'ils ne crèvent ; liez-les solidement, et faites cuire dans de l'eau bouillante. Faites-les ensuite griller après les avoir piqués, et servez.

On peut remplacer la viande de volaille par toute autre viande blanche comme celle de veau préalablement cuite. Il importe que les jaunes d'œufs soient bien mêlés ; ce sont eux qui par la cuisson donnent de la consistance au boudin.

On peut aussi faire des BOUDINS BLANCS EN MAIGRE en faisant cuire les oignons avec du beurre, et remplaçant par des chairs de poisson cuit et d'écrevisses celles de volailles. Toute la préparation est la même.

Fricassée de boudin noir à la lyonnaise.

Faites roussir dans du beurre, à la poêle, une certaine quantité d'oignons coupés en rouelles. Lorsqu'ils sont roux retirez-les. Faites cuire également dans la poêle vos bouts de boudin, avec des tranches minces de foie et du mou coupé en morceaux. Quand le tout est presque cuit, ajoutez vos oignons, sautez la fricassée pour bien mélanger, et quelques instants après, servez chaud avec un moutardier.

Saucisses (hors-d'œuvre).

Prenez de la chair de porc où il y ait plus de gras que de maigre, hachez-la, mettez-y persil et ciboules, aussi hachés, poivre, sel et épices ; entonnez le tout dans des boyaux de porc ou de veau ; liez-en les extrémités, et faites cuire sur le gril à petit feu. Pour les saucisses plates, on emploie, au lieu de boyau, une crépine ou coiffe de porc frais. On peut varier le goût

des saucisses en y mettant des truffes ou des champignons hachés.

Saucisses aux pommes (hors-d'œuvre).

Faites revenir une douzaine de saucisses longues avec un bon morceau de beurre ; retirez-les du feu lorsqu'elles seront cuites. Prenez cinq ou six pommes de châtaignier, ou toute autre pomme un peu acide, pelez-les, ôtez-en les pepins, coupez-les par rondelles, et faites-les cuire dans le jus de vos saucisses. Dressez-les dans un plat, mettez vos saucisses dessus et servez.

Observation. Les saucisses et crépinettes cuites comme ci-dessus peuvent être servies sur toutes espèces de légumes, comme pommes de terre, haricots, salsifis, purée de toute sorte, etc. On verse sur la garniture le jus qu'elles ont fourni en cuisant. Les ragoûts ou garnitures qui accompagnent sont cuits à part. On sert pour entrée les saucisses ainsi garnies.

Gâteau de foie de cochon, dit fromage d'Italie (entrée).

Prenez un kilogramme de foie de porc, hachez-le très-fin avec trois quarts de kilogramme de panne. Ajoutez-y une échalote, un oignon, une gousse d'ail, une demi-feuille de laurier, un peu de thym et quelques champignons, que vous hachez également ; assaisonnez de sel et d'épices. Le tout bien mêlé, beurrez le fond et le tour d'un moule ou d'une casserole ; garnissez-le de coiffe de porc et de panne taillée bien mince ; mettez-y votre hachis, que vous presserez bien, et faites cuire environ deux heures sous le four de campagne.

Fromage de cochon (entrée).

Prenez une tête de cochon bien désossee, levez

toute la chair et le lard que vous coupez en filets minces. Faites de même pour les oreilles. Assaisonnez le tout avec sel fin, poivre, thym, laurier, basilic, clous de girofle et muscade râpée, deux gousses d'ail, quatre échalotes hachées, et une demi-poignée de feuilles de persil entières. Mettez la peau de la hure dans une casserole ronde; arrangez-y tous vos filets de viande en mélangeant bien le gras et le maigre, et en semant votre persil. Cousez ensuite la couenne pour la bien fermer; enveloppez le tout d'un torchon que vous serrerez fortement avec de la ficelle, en sorte que le tout soit bien comprimé. — Mettez votre fromage dans une marmite de la même grandeur, pour le faire cuire durant six heures, avec un litre de vin blanc, bouillon, oignons, racines, thym, laurier, basilic, une gousse d'ail, sel, poivre et épices. Lorsqu'il sera cuit, vous le laisserez refroidir et servirez. On peut aussi le considérer comme gros entremets.

Oreilles de cochon (entrée).

Après les avoir flambées et bien nettoyées, faites-les cuire dans une braise, et servez-les sur une purée ou avec une sauce d'un goût relevé.

Cervelles et rognons.

Les *cervelles* et *rognons* de cochon peuvent recevoir les mêmes préparations que ceux de veau.

Queues de cochon à la purée (entrée).

On les prépare de la même manière que les oreilles, et on les sert également sur une purée.

Langue fumée et fourrée (hors-d'œuvre).

Otez la première eau et le plus gros du cornet.

lavez la langue à l'eau froide, et mettez-la tremper pendant huit jours dans deux litres d'eau, avec du salpêtre, laurier, thym, genièvre et gros poivre. Faites-la entrer dans un boyau bien nettoyé, et fumer à la cheminée. Faites-la cuire de la même manière que le jambon. Si vous voulez la vernir, vous la frotterez de caramel.

Cervelas (hors-d'œuvre).

Prenez de la chair de porc frais, entrelardée, et du lard gras, que vous hacherez; ajoutez-y poivre, sel, muscade, épices. Entonnez le hachis dans un boyau dont vous ficellerez les extrémités. Suspendez pendant trois jours vos cervelas dans la cheminée, puis faites-les cuire durant trois heures dans de l'eau, avec ail, thym et laurier. Les *saucissons* se préparent de même.

Petit salé.

La recette suivante convient particulièrement aux personnes qui habitent la campagne, et qui élèvent un porc.

Votre cochon étant tué, prenez-en la poitrine et le dessous du ventre [1] que vous couperez en morceaux convenables. Remplissez d'eau une marmite de fonte, et mettez-y un œuf qui ira à fond. Lorsque l'eau sera en ébullition, jetez-y du sel jusqu'à ce que l'œuf monte à la surface. Retirez la marmite du feu, et lors que la saumure sera refroidie, versez-la dans le saloir où vous mettrez vos morceaux de lard, qui doivent être recouverts par cette saumure. Si les morceaux revenaient à la surface, tenez-les enfoncés au

[1] Le porc anglo-chinois ou le porc tonquin, étant plus petit et généralement moins gras, peut être mis en entier en petit salé.

moyen de cailloux que vous aurez lavés d'avance. Couvrez votre saloir de manière à ce que l'air n'y pénètre pas, et placez-le en lieu frais pendant les chaleurs.

Au bout d'une quinzaine de jours, la préparation du petit salé est terminée, et vous pouvez en faire usage.

Il se conservera un temps considérable, si vous avez soin, chaque fois, de bien recouvrir le saloir et de ne prendre que les morceaux de dessus, sans toucher à ceux de dessous.

Un soin indispensable est d'examiner si le saloir est bien propre et n'exhale aucune mauvaise odeur, avant d'y verser la saumure. Dans le cas contraire, il faudrait le purifier en le lavant à plusieurs reprises avec de l'eau bouillante.

On fait cuire le petit salé à part dans de l'eau. On le sert ordinairement avec des choux que l'on met dans l'eau où a cuit le petit salé. On le dresse également sur de la choucroute ou sur des purées.

DU GIBIER A POIL.

DU CERF.

La chair du cerf qui a plus de trois ans est dure et coriace. Ce n'est donc que de celle des jeunes dont on doit faire usage, et surtout de ceux qui vivent dans les parcs, parce qu'elle est plus grasse. Il convient toutefois de la mariner (voy. p. 13) et de la piquer de lard.

Cerf rôti (rôt).

On met à la broche la longe ou l'épaule préalablement piquée de lardons assaisonnés et marinés. On arrose avec la marinade. On recueille ce qui est tombé dans la lèchefrite, on y ajoute un roux de beurre et de farine, des câpres, un jus de citron, et on sert dans une saucière avec le rôti.

Cerf en civet (entrée).

On le prépare comme celui de lièvre, et on emploie pour le faire des morceaux de chair piquée de lardons, et d'une grosseur à peu près pareille.

Filets de cerf (entrée).

Lardez de lardons fortement assaisonnés un morceau de chair de cerf que vous avez fait mariner. (Voy. p. 13.) Mettez-le à la casserole avec du beurre, et faites prendre couleur des deux côtés. Mouillez avec moitié bouillon et moitié vin rouge, ajoutez : sel, poivre, bouquet garni, champignons en morceaux ou truffes selon la saison. Faites cuire. Faites à part un roux, écrasez-y des filets d'anchois, joignez-le à la cuisson dont vous retirez le bouquet garni. Au moment de servir ajoutez un jus de citron. La sauce doit être fortement assaisonnée.

CHEVREUIL.

La chair du chevreuil jeune est assez tendre pour n'exiger aucune préparation préliminaire ; mais il faut faire mariner (voyez p. 13) les diverses parties avant de les faire cuire, lorsque l'animal a plus de trois ans. Il doit rester 48 heures dans sa marinade. Comme la

chair est sèche, il est toujours bien de la piquer de lardons assaisonnés.

Chevreuil en civet (entrée).

Il se prépare absolument comme le civet de lievre. On y emploie des morceaux de poitrine et d'épaule qu'on coupe d'égal volume.

Quartier de chevreuil à la broche (rôt).

Levez la peau de dessus, piquez les chairs de lard fin et mettez-le deux jours dans une marinade. Au bout de ce temps, retirez-le, laissez-le égoutter, cuisez-le à la broche et servez sur une sauce poivrade, ou toute autre, très-relevée.

Filets et côtelettes de chevreuil (entrée).

Parez vos côtelettes et filets; piquez-les de lard; faites-les mariner comme ci-dessus, et faites-les cuire avec deux cuillerées de bouillon, oignons, bouquet garni, tranches de carottes. La cuisson finie, laissez-les glacer dans leur fond, et servez avec une sauce poivrade ou piquante.

On peut préparer les filets de chevreuil comme les FILETS DE CERF.

DAIM.

Toutes les préparations indiquées pour le cerf et le chevreuil conviennent au daim.

LIÈVRE ET LAPIN.

Lièvre ou levraut à la broche (rôt).

C'est ordinairement le râble et les cuisses du lièvre qu'on fait rôtir, le devant étant préférable en civet.

Piquez de lard toutes les parties charnues, et laissez tout au plus une heure à la broche, en arrosant souvent. La sauce se fait en pilant le foie, qu'on fait revenir avec un morceau de beurre et quelques échalotes hachées très-fin. On mouille avec du vin blanc et du bouillon. On ajoute sel, poivre et vinaigre ou mieux du jus de citron, et le sang qu'on a dû recueillir à part.

Lièvre mariné à la broche (rôt).

Après l'avoir dépouillé et vidé, vous ôtez une seconde peau ou pellicule qui est sur les filets et les cuisses, et vous le faites mariner pendant au moins vingt heures. (Voyez p. 13.) La cuisson et la sauce se font de la même manière que ci-dessus.

Civet de lièvre (entrée).

Faites fondre du beurre dans une casserole; faites-y revenir du petit lard coupé en dés; retirez-le quand il est roux; faites prendre couleur à des oignons blancs, retirez-les; passez au beurre vos morceaux de lièvre; quand ils sont revenus, ajoutez une forte pincée de farine, faites un roux, mouillez avec un peu de bouillon; remettez votre lard, vos oignons, des champignons, des culs d'artichaut, des mousserons, un panais coupé en morceaux et un bouquet garni. Mouillez avec assez de bouillon et de vin rouge pour que le tout soit bien couvert; faites bouillir à grand feu pour opérer la réduction; gouttez la sauce; si elle en a besoin, ajoutez sel et poivre. Écrasez le foie dans un peu de sauce, mêlez-y le sang, versez le tout dans la casserole, ajoutez, avant de servir, un morceau de beurre manié de farine en plus ou moins grande quantité, suivant l'état de la sauce, et servez. On peut parer un civet avec quelques écrevisses.

Lièvre à la daube (entrée).

Piquez de lard un lièvre, que vous avez désossé, roulez-le de manière à lui donner une forme cylindrique, ficelez-le, faites-le cuire dans une daube, et servez-le chaud avec le jus de la cuisson dégraissé, ou froid paré de gelée.

Lièvre haché en terrine (entrée).

Désossez un lièvre, hachez-le avec un bon morceau de porc frais, un peu de veau, persil et ciboule. Ajoutez poivre, sel, thym et laurier. Prenez une terrine à pâté, garnissez son fond et ses côtés de bardes de lard; mettez-y votre hachis, dans lequel vous introduirez quelques morceaux de lard gras; mouillez avec un peu d'eau-de-vie, couvrez avec des tranches de lard, fermez avec le couvercle, ayant soin de couvrir les bords avec de la pâte. Il faut quatre heures de cuisson au four.

Lièvre au chaudron (entrée).

Prenez un lièvre encore chaud; dépecez-le comme pour un civet. Recueillez le sang, mettez-le dans un chaudron avec le lièvre, cent vingt-cinq grammes de lard coupé en morceaux, un gros bouquet garni, un oignon, peu de sel, force poivre, un litre et demi de bon vin rouge très-spiritueux; accrochez le chaudron à la crémaillière, sur un feu clair et de bois sec, qu'il entoure le chaudron, et qu'au premier bouillon le vin s'enflamme; quand il a cessé de brûler, roulez légèrement un ou deux hectogrammes de beurre dans la farine, et ajoutez-le à votre lièvre; laissez diminuer la sauce, il ne faut qu'une demi-heure en tout.

Pâté de lièvre ou de lapin (entrée).

Ce pâté se fait de la même manière, qu'il soit de lièvre ou de lapin.

Désossez un lièvre, coupez-le par membres, et lardez partout ; mettez-les dans une petite marmite ronde, avec sel, poivre, persil, ail et ciboules hachées, un demi-verre d'eau-de-vie, un verre de vin blanc et un bon morceau de beurre. Faites cuire à petit feu. Lorsqu'il sera cuit, dressez le lièvre dans le plat où vous devez servir, de manière qu'il ne paraisse faire qu'un seul morceau qu'on donne comme entremets froid.

Si vous voulez qu'il ait une croûte, préparez-le de la même manière, faites cuire pendant une demi-heure, et achevez comme il est dit à la **PATISSERIE**, article **PATE FERME**.

Levraut sauté (entrée).

Coupez votre levreau par morceaux, faites-le sauter avec du beurre dans une casserole, jusqu'à ce qu'il ait pris couleur sur un feu vif. Mettez-y champignons, poivre, sel, persil et ciboules hachés, et un peu de farine ; mouillez avec un demi-verre de bouillon, un peu de vin blanc, et servez.

Lapin en gibelotte (entrée).

Votre lapin étant dépouillé et vidé, coupez-le en morceaux. Mettez dans une casserole cent vingt-cinq grammes de beurre frais, passez-y des carrés de petit lard que vous retirerez après ; faites revenir votre lapin, ajoutez-y ensuite une cuillerée de farine pour faire un roux, jetez-y votre petit lard, de petits oignons, des champignons, un bouquet garni, du poivre et du sel ; mouillez avec du bouillon, et une

demi-heure avant de servir, ajoutez un bon verre de vin rouge; faites aller à petit feu jusqu'à ce que la sauce soit réduite convenablement; dégraissez votre sauce, retirez le bouquet, et servez.

Le vin n'est pas rigoureusement nécessaire pour une gibelotte. On peut le remplacer par de l'eau et un filet de bon vinaigre.

Lapin rôti (rôt).

On fait rôtir le râble d'un lapin de la même façon que celui du lièvre. On peut le servir avec une poivrade ou une sauce piquante.

Lapereau sauté (entrée).

Il se fait de la même manière que le levraut sauté.

Lapereau à la Marengo (entrée).

Mettez de l'huile dans une casserole, et posez votre lapereau préparé comme pour une gibelotte, ajoutez sel, poivre, gousse d'ail et un peu de laurier; faites cuire sur un bon feu, pendant un quart d'heure, ne laissez d'huile que ce qui est nécessaire, liez la sauce avec un peu de beurre mêlé de farine, ajoutez quelques champignons et un jus de citron.

Lapereau à la tartare (entrée).

Faites mariner (voyez p. 13) un lapereau désossé et coupé en morceaux, panez, faites cuire sur le gril, ayant soin d'arroser avec le restant de la marinade, et servez avec une sauce tartare.

Lapereaux en papillote (entrée).

Prenez deux lapereaux, coupez-en les membres; après les avoir dépouillés faites-les mariner trois ou

quatre heures dans de l'huile avec persil, ciboule, une pointe d'ail, champignons bien hachés, poivre et sel. Garnissez chaque morceau avec cet assaisonnement et une barde de lard; enveloppez-le de papier blanc bien beurré en dedans, faites cuire sur le gril, et servez avec le papier.

Nota. — Les préparations qui précèdent s'appliquent au lapin de garenne, comme au lapin de clapier.

DU SANGLIER.

Le sanglier se prépare en général comme le cochon.

Voici un moyen indiqué par le célèbre Beauvilliers pour donner au porc le goût et l'apparence du sanglier.

Mettez mariner, durant huit jours, les chairs de cochon dans un mélange de moitié eau et moitié fort vinaigre, avec tranches d'oignons, gousses d'ail coupées en deux, graines de genièvre, sel, poivre, girofle, muscade, gingembre, quelques branches de mélilot, de menthe poivrée, et du brou de noix. Pour réussir parfaitement, il faut que le cochon soit jeune et pas trop gras.

Hure de sanglier.

Voyez *Hure de cochon*, page 162.

Filet de sanglier (entrée).

Coupez votre filet par tranches d'un doigt d'épaisseur; faites-les mariner pendant vingt-quatre heures. (Voyez page 13.) Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre avec persil, ciboule, pointe d'ail, thym, basilic hachés très-fin; placez dessus vos filets; faites cuire lentement; la cuisson achevée, dégraissez la sauce, et servez avec des cornichons.

Quartier de sanglier (relevé).

Désossez à moitié un quartier de sanglier ; faites-le mariner (voyez p. 13) deux ou trois jours, piquez-le ensuite de lardons fins ; faites-le braiser. Quand il est cuit, ajoutez à la cuisson dégraissée plusieurs cuillerées de jus, et servez chaud.

DU GIBIER A PLUMES.

Faisan rôti (rôt).

Le faisan sert ordinairement pour rôt. On le pique de petit lard après l'avoir vidé, et on le met à la broche. On peut également le garnir d'une barde de lard, et surtout quand c'est une femelle. On l'accompagne souvent d'une sauce poivrade ou d'une sauce au verjus, avec poivre et sel, ou simplement d'un jus de citron. Le jeune faisan est parfaitement tendre, mais la chair est dure et sèche lorsqu'il est vieux. Si le faisan n'a pas été attendri plusieurs jours, il n'a pas plus de goût qu'un poulet. C'est donc le point où il est faisandé qui fait son plus grand mérite auprès des amateurs. Pour nous, nous conseillons de le faire faisander au même degré que tous les autres gibiers. On peut le farcir, et les marrons rôtis, les champignons, les mousserons et surtout les truffes passés au beurre sont une addition très-estimée de la farce. Toutes les préparations que reçoivent les perdrix lui sont complétement applicables.

Coq de bruyère.

Se prépare comme le faisan.

Perdrix à la broche (rôt).

Après l'avoir plumée et vidée, on la pique très-fin et on la met à la broche, en prenant garde de la laisser trop cuire. On peut la barder au lieu de la piquer.

Perdrix farcies et rôties (rôt).

On fait une petite farce de leurs foies avec du lard râpé, persil, ciboules hachés et un peu de sel; mettez cette farce dans leurs corps, cousez l'ouverture, troussez les pattes sur l'estomac, en les bridant avec du gros fil, et mettez à la broche avec bardes de lard et papier beurré. On peut mêler à la farce une truffe hachée.

Perdrix à l'étouffade (entrée).

Mettez dans une casserole des bardes de lard, des oignons, des carottes, bouquet garni, bouillon, un verre de vin blanc, sel et poivre. Placez-y vos perdrix dont vous aurez troussé les pattes en dedans; faites cuire à petit feu, et servez avec le jus de la cuisson, après l'avoir dégraissé et passé.

Perdrix à la purée (entrée).

Faites cuire comme la précédente, et dressez sur une purée de pois, de lentilles, etc.

Perdrix aux choux (deux) (entrée).

Vos deux perdrix étant flambées, vidées et troussées, mettez dans le fond d'une casserole des bardes de petit lard blanchi, un cervelas, les perdrix dessus, et ajoutez ensuite quelques oignons, une carotte, un bouquet garni et deux clous de girofle. Faites blanchir un chou frisé, ou de Milan, dans une petite mar-

mite. Lorsque votre chou sera à moitié cuit, faites-le égoutter et mettez-le sur les perdrix, couvrez le tout de bardes de lard et d'un rond de papier beurré; mouillez avec deux cuillerées à pot de bouillon, faites cuire à feu doux dessus et dessous pendant deux heures, et une heure de plus si les perdrix sont vieilles. Quand vous voulez servir, pressez les choux, égouttez les perdrix, débridez-les et les dressez sur un plat, les choux à l'entour ainsi que le lard, le petit salé et le cervelas coupés par tranches. Faites-y, si vous voulez, une sauce en délayant avec un peu de jus ou de bouillon le fond de la casserole où ont cuit les perdrix, en y ajoutant un petit roux.

Autre manière pour perdrix aux choux.

Faites jeter quelques bouillons à votre chou. Faites revenir dans une casserole avec un peu de beurre des tranches de saucisson cru, des saucisses et des bardes de lard. Retirez-les, sauf deux bardes que vous laissez au fond de la casserole. Rangez dessus un lit de choux bien égoutté, puis des saucisses, des tranches de saucisson, et des bardes. Faites ainsi alternativement jusqu'à ce que vous ayez employé les choux et la viande préparés. Ajoutez çà et là quelques rouelles de carottes, un bouquet garni, du poivre et peu ou point de sel. Couvrez d'un papier beurré et d'un couvercle; faites cuire lentement; faites revenir dans une casserole vos deux perdrix entières avec un peu de beurre. Quand elles sont revenues, mouillez avec quelques cuillerées de jus. Faites cuire à l'étouffée. Quand tout est prêt, ôtez votre bouquet garni, renversez votre casserole de choux sur un plat. Posez dessus vos deux perdrix et versez sur les choux le jus de leur cuisson.

Perdreaux à la crapaudine (entrée).

On les prépare de la même manière que les pigeons.

Perdreaux à la maître-d'hôtel (entrée).

Fendez en deux des perdreaux, sans séparer les morceaux, aplatissez-les et faites mariner; faites-les griller, servez avec du beurre manié de persil et un jus de citron.

Perdreaux au gratin (entrée).

Découpez des perdreaux rôtis de la veille, et faites-les chauffer dans un peu de bouillon avec persil, poivre, sel et un filet de vinaigre. Puis mettez dans un plat qui aille sur le feu un morceau de beurre, sel et poivre, persil, échalotes hachés, et une bonne poignée de chapelure. Mettez vos perdreaux dessus, saupoudrez de chapelure, faites gratiner sous le four de campagne, et servez chaud. On peut également servir avec une sauce aux truffes.

Salmis de perdreaux (entrée).

Mettez dans une casserole un morceau de beurre manié de farine, que vous laisserez fondre sans roussir ; ajoutez-y quelques lardons, deux échalotes entières, un bouquet garni, poivre et peu de sel. Mouillez avec un demi-verre de vin blanc, et autant de bouillon. Levez les membres et les filets de vos perdreaux rôtis de la veille, mettez-les chauffer dans cette sauce sans les faire bouillir; retirez-les et dressez-les sur des tranches de pain grillées, en les arrosant de cette sauce, après avoir retiré les deux échalotes et le bouquet garni.

Ce salmis peut servir pour toute autre espèce de gibier à plumes et à poil.

Perdreaux à la chipolata (entrée).

Faites revenir des membres de perdreaux dans un roux de belle couleur, et mouillez avec un peu de vin blanc et de bouillon. Mettez-y ensuite de petits oignons déjà passés au beurre, du lard, des saucisses, des champignons, un bouquet garni, sel et poivre. Ajoutez quelques marrons grillés, et laissez cuire. Vous dresserez ensuite des croûtons frits, en petite quantité, autour de votre plat, avant de servir.

Perdreaux en papillotes (entrée).

Faites revenir dans le beurre des perdreaux coupés en deux, et retirez-les. Hachez persil, échalotes, quelques champignons, et mettez ce mélange dans une casserole avec un peu de farine, sel, poivre et muscade. Mouillez-le avec du bouillon, faites-le réduire, et entourez-en les moitiés de perdreaux, que vous envelopperez d'une barde de lard, puis d'un papier huilé. Faites-les cuire sur le gril 15 à 20 minutes.

Perdrix en salade (entrée).

Prenez des perdreaux rôtis, dépecez-les, parez-les et dressez vos morceaux sur des cœurs de laitue, œufs, cornichons, filets d'anchois et câpres. Assaisonnez comme une salade, et servez.

Gélinotte.

On la prépare comme les perdrix.

Bécasses et bécassines.

Elles s'accommodent et se servent comme les fai-

sans. Lorsqu'on les fait rôtir, on ne les vide pas; seulement en les troussant on leur passe le bec au travers des cuisses en place de brochette. Pendant la cuisson, on place dessous des tranches de pain grillées, pour recevoir le jus qui tombe, et sur lesquelles on les sert. On en fait aussi des salmis de la même manière que pour les perdrix.

Pluvier, râle de genêt, et vanneau.

Ces trois sortes d'oiseaux se préparent comme la bécasse. Il faut supprimer la tête du râle de genêt.

Cailles.

Elles se servent cuites à la broche comme rôti. Après les avoir vidées et flambées, en en supprimant toutefois le gésier, on les enveloppe de feuilles de vigne, et d'une barde de lard par-dessus. Servez sur des croûtes de pain grillées.

Si vous voulez les servir comme entrée, faites-les cuire dans une braise faite avec tranches de veau, bouquet garni, bardes de lard, un peu de beurre fin, très-peu de sel, un verre de vin blanc, et un peu de bouillon. Faites-les cuire à petit feu; quand elles sont cuites, retirez-les, et mettez dans leur cuisson un peu de jus ou de coulis, dégraissez la sauce, passez au tamis et servez les cailles dessus. Vous pouvez les accompagner d'écrevisses et de ris de veau, que vous aurez fait cuire avec les cailles.

Alouettes ou mauviettes.

On les cuit à la broche, bardées, et des rôties de pain dessous, comme pour les cailles; on ne les vide point.

Au lieu de les mettre à la broche, on les fait cuire

avec un peu de beurre dans une casserole, et on les sert sur des croûtons qu'on arrose du jus de leur cuisson.

On les sert sautées aux fines herbes, et en matelote.

Étuvée de mauviettes (entrée).

Mettez dans une casserole du beurre manié de farine. Quand le roux sera fait, mettez-y vos mauviettes avec de petits oignons et des champignons ; mouillez avec un verre de vin et autant de bouillon, ajoutez bouquet garni, ciboule, laurier, clous de girofle. Quand vos mauviettes seront cuites, retirez-les et placez-les sur des croûtons passés au beurre Si la sauce est trop longue, passez-la, faites-la réduire, et servez sous vos mauviettes.

Becfigues, guignards, etc.

Tous les becfigues et petits oiseaux se préparent comme les mauviettes.

Grives rôties (rôt).

On les prépare sans les vider, et on les met à la broche enveloppées de feuilles de vigne, avec des rôties dessous dans la lèchefrite, pour en recevoir les jus. Très-bonnes cuites à la casserole comme les mauviettes.

Merle.

Il reçoit les mêmes préparations que la grive.

Canard sauvage, macreuse, poule d'eau, sarcelle.

Le canard sauvage, plus estimé que le canard domestique, est surtout destiné aux honneurs de la broche. La macreuse ayant la chair noire, dure et

coriace, est peu recherchée, et, de même que la poule d'eau et la sarcelle, peut être préparée comme le canard.

Ramier et tourterelle.

Se préparent comme les pigeons.

CANARDS, OIES ET PIGEONS.

Canard à la broche (rôt).

On ne le pique point. On peut farcir le canard comme l'oie. On le sert avec des citrons entiers ou avec une sauce piquante.

Canard aux petits pois (entrée).

Faites-le revenir dans une casserole avec du beurre, retirez-le lorsqu'il aura pris couleur ; faites un roux, en mettant une pincée de farine dans la casserole, mouillez avec du bouillon ; remettez votre canard dans la casserole, avec un litre de pois, un bouquet garni, poivre et sel, faites cuire à petit feu, et servez.

Canard aux navets (entrée).

Quand vous aurez vidé, flambé et troussé votre canard, en l'assujettissant avec de la ficelle, les pattes en dedans, préparez un roux, et faites-y revenir votre canard ; versez-y ensuite deux cuillerées à pot de bouillon, ou d'eau, si vous n'avez pas de bouillon. Dans ce dernier cas, ajoutez du sel, du poivre, et une feuille de laurier. Retournez votre canard dans son mouillement jusqu'à ce qu'il bouille, mettez-y alors

un bouquet de persil et ciboule. Faites sauter des navets dans du beurre, jusqu'à ce qu'ils soient blonds, laissez-les égoutter et mettez-les avec le canard, lorsqu'il sera aux trois quarts cuit; laissez aller le tout à petit feu; dégraissez la sauce, et servez.

Canard aux olives (entrée).

Préparez votre canard comme ci-dessus, mais donnez-lui une forme ronde et raccourcie, frottez-lui l'estomac avec un jus de citron, et faites-le revenir dans la casserole avec du beurre; quand il a pris une belle couleur, versez-y une bonne cuillerée à pot de bouillon. Lorsqu'il sera presque cuit, faites blanchir des olives, ôtez-en les noyaux en les laissant entières; jetez les olives dans la sauce où à cuit le canard, et dressez-le sur un plat, les olives à l'entour.

Canard en daube (entrée).

On le prépare de la même manière que l'*oie en daube.*

Canard en salmis (entrée).

Choisissez de préférence un canard sauvage, étant rôti, dépecez-le; puis préparez comme le salmis de perdrix. (Voyez page 182.)

Oie rôtie (entrée).

La cuisson de l'oie demande au moins deux heures. La graisse qui en découle est fort utile dans le ménage. A mesure qu'elle cuit, on a le soin de l'arroser avec sa graisse, et de la saupoudrer de sel fin. On farcit les oies de la manière suivante : Prenez un cent de marrons ou de grosses châtaignes rôtis; épluchez-les soigneusement. Hachez la moitié de vos marrons et mettez-les dans une casserole avec un quart de

kilogramme de chair à saucisse, le foie de l'oie haché, un morceau de beurre, persil, ciboule, échalote, une pointe d'ail également hachés. Passez le tout ensemble sur le feu pendant un quart d'heure, mettez cette farce dans le corps de l'oie, après l'avoir vidée, flambée, épluchée et cousue pour que rien ne sorte.

Préparez ce qui reste de marrons, de la manière suivante, pour accompagner l'oie; mettez-les dans une casserole avec un demi-verre de vin blanc, deux cuillerées de coulis, ou du bouillon, et peu de sel; faites cuire et réduire à courte sauce, servez autour de l'oie.

Oie en daube (entrée).

On met ordinairement à la daube une oie qui ne serait pas assez tendre pour être mise à la broche. Videz-la, troussez-la, piquez-la partout avec des lardons maniés de persil, ciboules; deux échalotes, une demi-gousse d'ail, thym, laurier, basilic, le tout haché; sel, gros poivre et muscade râpée. Ficelez ensuite votre oie, mettez-la dans une marmite juste à sa grandeur, avec deux verres d'eau, autant de vin, et un demi-verre d'eau-de-vie; ajoutez encore du sel et du gros poivre, bouchez bien la marmite, et faites cuire à très-petit feu pendant cinq heures. La cuisson étant faite et la sauce assez courte, pour qu'elle puisse se mettre en gelée, dégraissez-la, et mettez-la sur l'oie, que vous servirez également comme entremets froid.

Pigeons farcis (entrée).

Fendez vos pigeons par le dos, hachez leur foie avec de la chair à saucisse et un peu de lard, mie de pain, champignons et deux jaunes d'œufs. (On rem-

place avantageusement les champignons par des truffes.) Hachez le tout, ajoutez poivre et épices. Garnissez la poitrine et le ventre de vos pigeons avec cette farce. Placez-les sur une tourtière beurrée, et faites cuire sous le four de campagne. Ajoutez du jus de citron à la sauce que vous verserez sur vos pigeons, et servez.

Pigeons rôtis (rôt).

Après avoir vidé et flambé plusieurs pigeons, épluchez-les, bridez-les, garnissez-les d'une barde de lard, et mettez dessous une feuille de vigne, si c'est le temps. La cuisson exige une demi-heure.

Pigeons à la crapaudine (entrée).

Vos pigeons étant préparés comme ci-dessus, fendez-les par les dos, sans séparer les moitiés ; aplatissez-les sans briser les os. Arrosez-les d'huile fine ou de beurre fondu, et couvrez-les de champignons, de persil, de ciboules hachés menu, sel et poivre, puis de mie de pain ou de chapelure. Faites griller sur un feu doux, jusqu'à ce qu'ils aient une belle couleur dorée. Servez avec une sauce piquante.

Pigeons à la casserole (entrée).

Les pigeons étant préparés comme il est dit ci-dessus, mettez-les dans une casserole, avec un bon morceau de beurre, quelques tranches de lard, sel, poivre et quatre épices ; retournez les pigeons de temps en temps ; lorqu'ils seront cuits, dressez-les sur les tranches de lard avec leur jus, et à l'entour des croûtons de pain passés au beurre. Servez avec un citron.

Pigeons en compote (entrée).

Préparez vos pigeons comme ci-dessus, remettez-leur le foie dans le corps, et troussez les pattes en dedans. Faites-les revenir dans du beurre et retirez-les. Jetez dans ce même beurre du lard dessalé, coupé en petits dés; retirez-le lorsqu'il aura pris couleur. Faites un roux avec ce beurre, mettez-y vos pigeons et votre lard, mouillez avec moitié bouillon et moitié vin. Si vous n'avez pas de bouillon, remplacez-le par de l'eau; ajoutez un bouquet garni, ail, sel, poivre, épices fines, et petits oignons passés au beurre. Laissez cuire le tout à petit feu, et dressez.

Pigeons à la tartare (entrée).

Nettoyez et flambez vos pigeons; fendez-les par le dos, frottez-les avec un peu de beurre; panez avec de la mie de pain mêlée de fines herbes aissaisonnées et hachées, faites-les griller à petit feu, et lorsqu'ils auront pris une belle couleur, servez sur une sauce tartare.

Pigeons aux petits pois (entrée).

Ils se font comme les pigeons en compote, et quand ils ont pris couleur, mettez-y vos pois, un bouquet garni; faites-les revenir sur le feu, et ajoutez-y un peu de farine, mouillez-les avec du bouillon et faites cuire à feu doux.

Les pigeons, ainsi que les canards, peuvent être cuits à part et servis sur les petits pois à l'anglaise, et arrosés avec le jus que ces oiseaux ont fourni par leur cuisson.

DE LA VOLAILLE.

POULETS.

On distingue les poulets gras, les poulets à la reine et les poulets communs. Le poulet à la reine est le plus petit de tous et le plus nouveau. Les poulets gras sout plus forts et plus vieux, quoique très-tendres, et les poulets communs sont maigres et ne sont jamais employs pour la broche.

Poulet rôti (rôt).

Videz, flambez, ficelez votre poulet et mettez-le entre des bardes de lard. Embrochez-le et faites-le cuire. Dressez votre poulet sur du cresson de fontaine, saupoudrez-le de sel fin, et ajoutez un filet de vinaigre sur le cresson. On peut le servir au naturel.

Poulet sauté (entrée).

Choisissez de préférence un poulet à la reine, coupez-le par membres, et mettez-le dans une casserole sur un grand feu, avec un morceau de beurre, champignons, sel, poivre, un bouquet garni ; sautez votre poulet pendant dix minutes, sans le quitter un instant. Mettez alors un peu de farine, que vous mêlerez bien avec le beurre; ajoutez un verre de bouillon mêlé de vin blac, ou de bouillon seul ou d'eau, et remuez jusqu'au premier bouillon, retirez du feu, servez avec une liaison de jaunes d'œufs et de jus de citron.

Fricassée de poulet (entrée).

Prenez deux poulets communs, bien en chair, que

vous videz, flambez et épluchez; coupez-les par membres et mettez-les tremper à l'eau froide pour dégorger et blanchir la chair; mettez-y aussi le foie après avoir ôté l'amer. Fendez-le gésier pour le nettoyer; mettez les pattes sur la braise pour en ôter la peau, et coupez les ergots. Faites égoutter vos poulets, et mettez dans une casserole un bon morceau de beurre et uae cuillerée de farine, tournez jusqu'à ce que le beurre soit entièrement fondu; mouillez avec du bouillon ou un verre d'eau. Ajoutez un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, des champignons et de petits oignons blancs: achevez de faire cuire à petit feu. Le mouillement doit couvrir les membres du poulet. Quand la fricassée est presque cuite, s'il y a trop de mouillement, on presse le feu pour le réduire. Dans le cas contraire, on ajoute de l'eau ou du bouillon. Au moment de servir, faites une liaison de trois jaunes d'œufs; et mettez un jus de citron.

Poulets à la sauce tomate (entrée).

Videz et flambez deux poulets; retirez les os de l'estomac, mettez-y un morceau de beurre manié de gros poivre, sel et jus de citron; supprimez les cous, bridez vos poulets et appliquez des tranches fines de citron sur leur estomac. Mettez-les dans une casserole, couvrez-les de bardes de lard et faites-les cuire, feu dessus et dessous, pendant une heure au plus. Débridez-les, et servez sur une sauce tomate.

Poulet aux truffes (rôt).

On le prépare, ainsi que la poularde, de la même manière que la dinde truffée. (Page 196.)

Poulet à la tartare (entrée).

Il se prépare absolument comme le pigeon (page 190); seulement on supprime le cou et les pattes. Ce sont surtout les poulets à la reine qu'il faut préférer pour cet usage.

Poulet à l'estragon (entrée).

Hachez de l'estragon bien fin, maniez-le avec du beurre, et mettez-le dans le corps du poulet, que vous recoudrez. Mettez ensuite le poulet dans une casserole, où il doit baigner à moitié dans du bouillon, avec sel, carottes, deux oignons, lard, un clou de girofle, très-peu de thym.

Le poulet étant cuit, ôtez-le de la casserole et faites réduire à glace pour obtenir nne sauce bien colorée que vous lierez avec de la fécule. Mettez-y des feuilles d'estragon grossièrement hachées, et servez votre poulet sur cette sauce, avec une garniture de feuilles d'estragon autour du plat.

Poulet à la Marengo (entrée).

Dépecez-le comme pour la fricassée ; mettez-le dans une casserole avec cent vingt-cinq grammes d'huile et du sel fin. On y met en premier les cuisses, et, cinq minutes après, les autres membres. Il faut que le poulet cuise dans cette huile et prenne couleur. Un peu avant que le poulet soit cuit, on y met un bouquet garni. On peut y ajouter des champignons et même des truffes coupées en lames. Lorsque tout est cuit à point, on dresse le poulet sur le plat. On a préparé une sauce italienne, composée de persil, échalotes, champignons hachés, gros comme une noix de beurre, un demi-verre de vin blanc et deux

cuillerées de l'huile où à cuit le poulet. On fait chauffer cette sauce, et, en introduisant l'huile, on a soin de toujours la remuer pour qu'elle ne tourne pas, puis on la verse sur le poulet qu'on a tenu chaudement.

Poule au riz (entrée).

C'est la meilleure façon d'accommoder une poule, qui, d'une autre manière, est souvent dure.

Votre poule étant vidée et troussée, vous la mettrez dans une casserole avec de l'eau, de manière qu'elle baigne entièrement; mettez sel, un peu de thym et de laurier, clous de girofle, trois oignons, deux carottes, du lard gras coupé en morceaux. Quand la poule sera cuite aux trois quarts, vous ôterez les oignons et les carottes, puis vous joindrez à la poule un demi-kilogramme de riz bien lavé. Le riz étant cuit et ayant bu tout le mouillement, vous retirez la poule, que vous dresserez sur le riz.

Le coq peut s'accommoder de la même manière. Le coq et la poule sont excellents pour faire de bon bouillon pour les malades, et du consommé prcpre à donner du corps aux sauces et aux ragoûts.

On peut préparer une *poule auriz* en la faisant cuire dans le pot-au-feu. On fait revenir du lard, coupé en petits morceaux, dans une casserole; mettez-y votre poule, cent vingt-cinq grammes de riz, un bouquet garni, poivre, sel et mouillez avec du bouillon. A mesure que le riz crève, ajoutez du bouillon. Servez la poule sur le riz.

On fait, si l'on veut, cuire sa poule à part à la casserole, et le riz dans une autre casserole avec du bouillon. La poule doit cuire lentement et longtemps, avec un peu de beurre et deux cuillerées de bouillon, sel et poivre. Quand tout est cuit, dressez votre

poule sur le riz et arrosez-le avec le jus de la volaille.

Poule aux oignons (entrée).

Faites revenir du lard dans une casserole, retirez-le et remplacez-le par votre poule que vous avez vidée, flambée et troussée. Ajoutez-y de l'eau, et mieux du bouillon, de manière à ce que la poule y baigne, avec sel, poivre, clous de girofle, thym et laurier. Remettez ensuite votre lard et laissez cuire quatre heures. Faites revenir et prendre couleur à quinze ou dix-huit petits oignons, ajoutez-les à votre poule une heure avant sa cuisson. Liez la sauce avec de la fécule, et servez votre poule entourée des oignons.

Poule en daube (entrée).

Après la poule au riz, la meilleure manière de tirer parti d'une vieille poule est de la faire cuire en daube. Voyez *Daube*, page 188.)

Chapon rôti (rôt).

On le prépare de la même manière que le poulet rôti. (Page 191.)

Chapon au riz (entrée).

On l'accommode de même que la poule au riz. (Page 194.)

Chapon au gros sel (entrée).

Votre chapon vidé, flambé et troussé, mettez-le cuire comme celui au riz. Frottez-le de jus de citron pour le conserver blanc lorsqu'il sera cuit. Vous ferez réduire le jus de la cuisson; liez avec la fécule, et vresez cette sauce sous le chapon.

Poularde rôtie poularde au riz.

On les prépare de la même façon que le chapon.

La poularde peut se préparer de toutes les manières indiquées pour le poulet.

Dindon et dindonneau rôtis (rôt).

Le dindon et le dindonneau se servent à la broche, piqués ou bardés. Il faut une heure et demie pour les faire rôtir parfaitement.

On peut les farcir de hachis de viande mêlé à de la chair à saucisse, de marrons, de champignons, foie, persil, ciboules hachés, etc.

Dinde aux truffes (rôt).

Ayez deux livres de truffes, brossez-les bien; enlevez la pelure, que vous hachez très-fin. Retirez de la dinde ce que vous pourrez de graisse; mettez ensuite dans une casserole un morceau de beurre et les truffes, sel et épices, passez-les sur le feu environ dix minutes; ajoutez-y les parures de truffes hachées et la graisse pilée, en y joignant quelques débris de lard également pilés. Après l'avoir laissé refroidir, vous introduisez le tout dans la dinde, que vous aurez eu le soin de vider par la poche, et que vous briderez de manière que la farce ne s'échappe pas, puis vous la laisserez se parfumer deux ou trois jours suivant la saison.

La dinde aux truffes se met à la broche et se sert avec une sauce aux truffes, ou bien on la met dans une casserole ou braisière avec des débris de veau et bien bardée. On fait cuire à petit feu et l'on sert avec la sauce, à laquelle on donne du corps avec un roux et des parures de truffes hachées.

Dinde en daube (entrée)

Se prépare comme l'oie en daube. (Page 188.)

Dindon à la bourgeoise (entrée).

Après avoir vidé, flambé et troussé un dindon, faites-le revenir, puis, mettez-le dans une casserole foncée avec des tranches de veau, le dos en dessus; couvrez-le de bardes de lard; faites cuire à très-petit feu, en mouillant avec du bouillon; ajoutez sel, poivre et bouquet garni. Dégraissez et passez la sauce que vous servirez sur le dindon.

Abatis de dindon (entrée).

Les abatis d'un dindon comprennent les ailes, les pattes, le cou, le foie et le gésier.

Échaudez le tout et l'épluchez bien; mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, champignons, et faites-les revenir. Saupoudrez ensuite votre abatis d'une cuillerée de farine, mouillez avec de l'eau ou mieux avec du bouillon, et assaisonnez de sel et gros poivre; faites cuire et réduire à courte sauce. Quand vous êtes prêt à servir, ôtez le bouquet, faites une liaison de trois jaunes d'œufs et faites lier sans bouillir.

Vous pouvez également faire votre abatis au roux et y joindre des navets, des pommes de terre. Mais alors on supprime les champignons, et la liaison.

DIVERSES PRÉPARATIONS DE VOLAILLE

Financière (garniture et entrée).

Ayez des crêtes de coq, coupez-en les deux extrémités. Faites-les blanchir à l'eau bouillante, avec une poignée de gros sel, frottez-les pour enlever la petite peau qui les recouvre, et mettez-les dans de l'eau fraîche pendant six heures. Faites-les cuire dans une casserole avec un peu de bouillon, un jus de citron et un petit morceau de beurre. Lorsque les crêtes sont presque cuites, on y ajoute du ris de veau et des rognons de coq que l'on a fait dégorger. Vous pouvez servir cette préparation seule, ou avec des croûtons ou bien en garnir une fricassée de poulet, un poulet au blanc, un vol-au-vent, etc.

Marinade de volaille (entrée).

On mettra en marinade toute espèce de volaille et même des pigeons. Voici comment on prépare la marinade de poulet :

Otez la peau d'un poulet, séparez-en les membres, faites-les dégorger dans l'eau froide, ainsi que les abatis ; préparez une marinade composée de moitié vinaigre ou verjus et moitié bouillon, sel, poivre, persil, ciboules, oignons et une feuille de laurier. Mettez-y vos membres de volailles ou vos abatis, et tenez-les, pendant deux ou trois heures, sur de la cen re chaude, puis faites-les égoutter, trempez-les dans des œufs battus, roulez-les dans la farine, faites frire et servez avec garniture de persil frit.

Croquettes de volaille (entrée).

Faites fondre dans une casserole un bon morceau de beurre, joignez-y persil et champignons hachés, deux cuillerées de farine, sel, poivre et muscade; faites revenir et mouillez avec du bouillon et un peu de crème. Cette espèce de sauce doit être en consistance de bouillie. Coupez les chairs de votre volaille, qui doit être cuite de la veille, en petits dés, mettez-les dans votre sauce; laissez refroidir, faites-en des boulettes que vous panerez; trempez les boulettes dans des œufs battus, et panez une seconde fois; faites frire d'une bonne couleur, et servez avec garniture de persil frit.

On prépare de la même manière les *croquettes de veau*, *de lapereau* et de toute espèce de volailles.

Blanquette de volaille (entrée).

Elle se fait de la même façon que la blanquette de veau. (Page 141.)

Capilotade de volaille (entrée.)

La volaille étant cuite de la veille, coupez-la par morceaux et mettez-la dans une casserole avec un roux, auquel vous joindrez un demi-verre de bouillon; faites mijoter, et ajoutez, avant de servir, des tranches de cornichons.

Galantine de volaille (entremets).

Désossez une volaille, après l'avoir vidée et flambée; enlevez les ailes, en commençant par le dos et en laissant le moins de chair possible sur la carcasse. Faites en sorte de ne pas endommager la peau, qui doit rester adhérente aux chairs.

Préparez ensuite une farce de la manière suivante:

Prenez 375 grammes (trois quarterons) de rouelle de veau, et autant de jambon; hachez le tout, ajoutez-y du poivre, sel, épices, un œuf, et hachez de nouveau.

Étendez la peau sur un linge fin, mettez-y une couche de farce de deux doigts d'épaisseur, puis un lit de filets de volaille que vous aurez levés et mis à part ; sur ce lit mettez une couche de truffes coupées en rouelles minces, puis un rang de tranches de langue à l'écarlate, et enfin un nouveau lit de farce. On continue ainsi jusqu'à ce que la volaille soit remplie. Après avoir placé le reste de la farce en dessus, on recoud la peau, de manière que la farce ne puisse s'échapper, et en conservant autant que possible, à la volaille, sa forme primitive.

Couvrez ensuite votre galantine de bardes de lard, saupoudrées d'un peu de sel; enveloppez-la dans un linge fin dont vous lierez les deux bouts et que vous assujettirez avec plusieurs tours de ficelle. Faites-la cuire dans une casserole ou marmite, comme une daube, pendant quatre heures, et servez avec le fond de la cuisson, passée au tamis et réduite en gelée.

Terrines de volailles, gibier, foies gras, etc.

Une terrine de viande ou de gibier est un pâté sans croûte. Vous choisissez une terrine de terre cuite, allant au feu et fermant bien avec son couvercle ; vous la prenez ronde, ovale ou carrée suivant votre goût ou la forme de l'animal qui doit garnir la terrine. Ainsi elle sera allongée pour un lièvre, ronde pour des grives ou des mauviettes, etc.

Si votre pâté se compose d'un lapin ou d'un lièvre, vous le dépouillerez, viderez et désosserez proprement. Vous désosserez de même les volailles; piquez

ensuite de petits lardons et de truffes. Garnissez le fond et tout le pourtour de votre terrine de bardes de lard, placez-y votre volaille ou votre gibier cru. (Le jambon, lorsqu'on en met dans une terrine, doit être à demi cuit.) Assaisonnez de sel, poivre, épices en poudre, thym et laurier aussi en poudre, mais en forte petite quantité. Ajoutez une très-petite pointe d'ail. Comprimez fortement vos viandes, de façon qu'elles forment un tout compacte et sans vides. Egalisez le dessus avec une farce que vous aurez préparée d'avance, soit avec de la volaille, soit avec du jambon ou de la chair à saucisse ; recouvrez avec des bardes de lard et placez le couvercle que vous luterez avec des bandes de papier, pour prévenir l'évaporation, et conserver le fumet, puis mettez cuire au four.

Mayonnaise.

Prenez des morceaux de volailles rôties et froides, dressez-les en rond sur un plat avec un cordon d'œufs durs, coupés en quatre, filets d'anchois, câpres, cornichons, fines herbes hachées, et, au milieu, mettez des cœurs de laitues. Le tout doit être disposé avec symétrie et goût.

Mettez deux jaunes d'œufs dans une terrine avec un peu de jus de citron, poivre et sel. Mêlez bien et ajoutez, par petites portions, deux cuillerées d'huile fine, en continuant de tourner. Le mélange étant bien fait, ajoutez encore un peu de jus de citron, et versez-le sur votre volaille froide.

On prépare de la même manière des mayonnnaises de divers poissons, tels que truites, carpes, turbots. Tous les poissons d'eau douce peuvent être dressés en mayonnaise.

Si vous voulez la donner comme entrée en maigre,

servez-la dans un plat avec une sauce composée d'huile fine, sel, gros poivre et filet de vinaigre, chauffée sans bouillir.

DU POISSON DE MER.

Turbot à l'eau de sel (entrée).

Après avoir vidé et nettoyé votre turbot, faites-lui une incision en long sur le dos, retirez une portion de l'arête dorsale, bridez-le de la tête au-dessous de l'estomac, en serrant suffisamment la ficelle pour qu'il ne se brise pas; frottez-le d'un jus de citron, et mettez-le entier dans une casserole de la grandeur du poisson. Faites-le cuire à grand feu dans une eau de sel. Quand il est prêt à bouillir, on ralentit le feu, en sorte qu'il ne fait que frémir sur les bords ; autrement le poisson se romprait. Il est cuit quand il fléchit sous le doigt. Faites-le égoutter, et servez, comme plat de rôt, sur une planche garnie d'une serviette, accompagnée d'un huilier et d'une saucière, garnie d'une sauce blanche au beurre d'anchois.

Turbot au court-bouillon (relevé et rôt).

Après avoir préparé votre turbot comme ci-dessus, et après l'avoir frotté de jus de citron, vous le mettez dans une turbotière garnie de son double fond qui permet de retirer le poisson sans le briser; versez votre court-bouillon (page 66) dessus, couvrez la turbotière d'un papier beurré pour conserver la blancheur du turbot, laissez mijoter sans bouillir pendant une heure et même plus, s'il est gros, et servez-le comme il est dit ci-dessus.

On peut servir différentes sauces avec le turbot cuit à l'eau de sel ou au court-bouillon, telles que sauces blanches, aux câpres, maître-d'hôtel, sauce hachée, béchamel, etc.

Turbot à la hollandaise.

Votre turbot préparé comme ci-dessus, vous le placez dans une turbotière enveloppé d'une serviette pour que l'écume ne le salisse pas; vous le faites cuire à petit feu dans de l'eau et du sel gris. Lorsqu'il est cuit, vous le dressez sur des pommes de terre tournées, et auprès une saucière de beurre frais fondu, avec un jus de citron et un peu de poivre blanc.

La *barbue* se traite de même que le turbot; c'est un poisson moins distingué.

Saumon au bleu (rôt).

Videz votre saumon sans lui ouvrir le ventre, et mettez-le dans une poissonnière; versez dessus le court-bouillon au bleu. (Page 66.) Faites mijoter deux heures votre poisson dans ce court-bouillon. Servez-le comme rôt, sur une serviette, après l'avoir égoutté et essuyé, avec du persil à l'entour et une sauce à l'huile et au vinaigre dans une saucière.

Si vous le servez pour relevé, vous ferez une sauce avec un roux et une cuillerée à pot de bon bouillon, que vous ferez réduire et auquel vous joindrez gros poivre, cornichons coupés en dés, anchois, câpres et capucines confites.

Saumon à la Chambord (relevé).

Votre saumon préparé, vous le piquerez en dessus avec du lard très-fin, et le ferez cuire dans du vin

blanc, avec deux cuillerées de bon jus que vous laisserez tomber à glace pour que cela soit bien jaune. Lorsqu'il sera cuit, vous le dresserez sur le plat que vous aurez garni d'une bonne financière, avec croûtons, écrevisses et truffes, et que vous servirez très-chaud.

Saumon aux câpres (entrée).

Faites mariner plusieurs tranches de saumon frais avec de l'huile, persil, ciboules, échalotes hachés, sel et poivre ; enveloppez vos tranches dans du papier beurré avec votre marinade ; faites cuire sur le gril, ôtez le papier, et servez avec une sauce blanche aux câpres.

Mayonnaise de saumon (entrée).

Mettez des tranches de saumon dans une casserole, avec champignons, carottes, oignons, bouquet garni, poivre, sel, clous de girofle et muscade râpée. La cuisson achevée, laissez refroidir, et servez sur une sauce mayonnaise, verte ou blanche, à votre choix.

Saumon à la maître-d'hôtel (entrée).

On le fait simplement griller à petit feu, entouré de papier beurré; et on le sert avec du beurre fondu. On y joint en Hollande des pommes de terre cuites à l'eau.

C'est ici le lieu de faire remarquer que toutes les fois qu'on voudra faire griller un poisson quelconque, il faudra faire chauffer le gril d'avance, afin que le poisson ne s'y attache pas.

Saumon rôti (rôt).

On le met à la broche et on l'arrose d'huile ou de

beurre à son choix. Lorsqu'il est cuit, on le sert avec une sauce aux anchois ou aux câpres.

Esturgeon.

L'esturgeon peut recevoir les mêmes préparations que le saumon.

Esturgeon à la broche (rôt).

Faites mariner (page 13) pendant quelques heures un bon tronçon d'esturgeon qu'on a soigneusement nettoyé et lavé. Faites-le rôtir à la broche en l'arrosant avec un bon morceau de beurre mis dans la lèchefrite, avec une partie de la marinade. Servez avec une sauce piquante ou toute autre.

On peut encore le faire rôtir comme l'anguille de mer.

Bar.

Le bar est un excellent poisson dont la chair a quelque rapport avec celle du saumon, mais elle est blanche. On peut lui appliquer les diverses préparations du saumon.

Alose au bleu (rôt).

On la fait cuire dans un court-bouillon, comme le saumon, après l'avoir vidée. Si on la sert comme rôt, on ne l'écaille pas. On la dresse garnie de persil sur une serviette avec une sauce à l'huile et au vinaigre.

Si on la donne comme entrée, on l'écaille et on la sert avec les diverses sauces indiquées pour le saumon.

Alose grillée (entrée).

Votre alose étant vidée, écaillée et bien essuyée, placez-la ensuite sur le gril à un feu doux, et servez

avec une sauce au beurre et aux câpres ou toute autre.

Cabillaud à la hollandaise (entrée)

Le cabillaud se mange avec une sauce au beurre et des pommes de terre cuites à l'eau. Il faut mettre votre tranche de cabillaud à l'eau froide avec des rondelles de citron sans pepins, des tranches d'oignon, thym, laurier. Faites cuire vos pommes de terre dans la même eau, et servez votre cabillaud accompagné d'une saucière de beurre fondu, et les pommes de terre à part.

Vous pouvez remplacer le beurre fondu par une sauce blanche.

Morue salée.

La bonne morue à la chair blanche, une peau noire et de grands feuillets. Après l'avoir fait dessaler vingt-quatre ou trente heures, mettez-la dans un grand chaudron avec de l'eau froide, et retirez-la promptement au premier bouillon. Servez avec des pommes de terre cuites à l'eau et une maître-d'hôtel dans laquelle vous exprimerez quelques gouttes de jus de citron ou simplement accompagnée, comme le cabillaud, d'une saucière de beurre fondu. Les pommes de terre sont meilleures étant cuites dans l'eau de votre morue.

Morue à la provençale (entrée).

Votre morue étant cuite à l'eau et bien égouttée, mettez dans le fond du plat où vous devez servir de l'échalote, un peu d'ail, persil, ciboule, tranches de citron pelé, gros poivre, gros comme un œuf de beurre, et deux cuillerées d'huile. Arrangez votre

morue, que vous aurez levée par feuillets, sur cette garniture. Mettez par-dessus le même assaisonnement que par-dessous, panez avec de la chapelure et placez le plat sur un feu doux pour qu'il bouille doucement; faites prendre couleur avec une pelle rouge, et servez.

Morue à la béchamel (entrée).

La morue, cuite comme il est indiqué plus haut, vous la servez avec une sauce à la béchamel. (Page 68.)

Morue aux câpres (entremets).

Faites cuire votre morue dessalée à l'eau, dressez-la sur un plat, et versez dessus une sauce blanche aux câpres. Ce mets sera plus délicat si vous joignez des anchois pilés à la sauce blanche.

Morue en brandade.

La morue étant cuite et égouttée, ôtez-en la peau, divisez-la en feuillets minces que vous coupez en deux s'ils sont trop longs. Divisez peu à peu la morue dans du beurre fondu sans bouillir, en agitant continuellement; ajoutez un peu d'eau ou de lait bouillant; continuez à tourner. Quand le tout est bien lié, ajoutez des anchois en filets, une gousse d'ail et persil hachés très-fin, quelques tranches de truffes cuites, passez le tout sur le feu, et dès que cela va bouillir, renversez sur un plat, arrosez d'un jus de eitron et servez. — Suivant le goût, on remplace le beurre par de l'huile fine d'olive.

Raie au beurre noir (entrée).

Ayant lavé et vidé votre raie, mettez-la dans une casserole avec de l'eau, un verre de vinaigre, poivre, sel et bouquet de persil. Ne lui laissez faire que deux

ou trois bouillons; le foie n'a besoin que d'un bouillon pour être cuit. Retirez-la, ôtez la peau, ainsi que les aiguillons, si c'est une raie bouclée, et coupez les bords et les nageoires. Mettez dans une poêle un morceau de beurre dans lequel vous ferez frire du persil, et vous verserez le tout sur votre raie, que vous assaisonnerez de poivre et de sel, et à laquelle vous ajouterez une cuillerée de vinaigre que vous aurez fait préalablement chauffer dans la poêle.

Raie au beurre blanc (entrée).

La raie doit être d'une grande fraîcheur; faites-la cuire comme il est dit ci-dessus, et faites fondre dans le plat dans lequel vous devez la servir un morceau de beurre très-frais avec sel, poivre et jus de citron.

Anguille de mer (entrée).

Faites-la cuire dans l'eau avec du sel, un fort bouquet de persil, du gros poivre et trois ou quatre feuilles de laurier; vous la servirez avec une sauce blanche aux câpres ou une sauce aux tomates. On peut, pour relever son goût qui est un peu fade, la faire cuire dans un court-bouillon (page 66), ou la faire mariner (page 13) avant la cuisson.

L'anguille de mer froide est très-bonne à l'huile.

Anguille de mer à la broche (rôt).

Mettez à la broche un beau tronçon d'anguille bien frais et bien lavé. A mesure que sa peau grille, retirez-la; mettez dans la lèchefrite un bon morceau de beurre frais, arrosez très-souvent votre anguille et saupoudrez-la de mie de pain rassis que vous avez émiettée le plus fin possible. Continuez ainsi jusqu'à ce que l'anguille soit cuite et ait pris une bonne cou-

leur. Servez accompagnée d'une sauce tartare, ou tout autre piquante, selon le goût.

Soles frites (rôt).

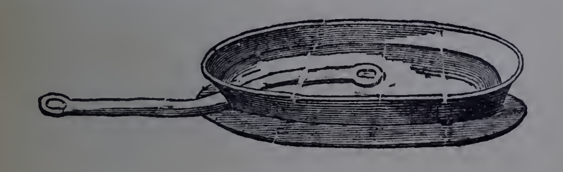
Nettoyez et videz bien vos soles. Après les avoir essuyées, vous les fendez par le dos, vous les farinez et les faites frire. Vous les égouttez ensuite et vous les versez avec du persil frit.

Soles au gratin (entrée).

Les soles étant préparées comme ci-dessus, étendez un morceau de beurre manié de farine sur un plat d'argent ou de cuivre étamé, avec fines herbes, échalotes et champignons hachés bien menu, sel et poivre; placez-y vos soles et recouvrez-les légèrement de chapelure fine. Arrosez cette chapelure d'un peu de beurre fondu, mouillez de vin blanc et d'une bonne cuillerée de jus, et faites cuire à petit feu, sous un four de campagne, afin de former le gratin. Si on n'a pas de four de campagne, on fait cuire les soles entre deux plats.

Voici un four de campagne ovale excellent pour préparer du poisson au gratin.

On a également des fours de campagne ronds qui s'adaptent aux plats de cette forme.



Sole normande (entrée).

Choisissez une très-belle sole, videz-la et lavez-la

avec soin. Mettez un bon morceau de beurre dans un plat de cuivre étamé, placez-y votre sole avec fines herbes hachées, échalotes et champignons également hachés, poivre, sel, quatre épices et un verre de vin blanc. Ajoutez un roux bien fait, auquel vous mêlerez moitié coulis; à défaut de coulis, du consommé ou même du bouillon. Mettez en outre dans votre plat, en les rangeant symétriquement, une douzaine d'huîtres sans écailles, autant de moules, quelques petits goujons arrosés de beurre. Faites cuire à petit feu sous un four de campagne. Pendant ce temps, faites cuire des champignons tournés, avec du beurre, et faites revenir dans ce beurre des croûtons de pain taillés. Votre sole étant cuite, ajoutez-y les champignons et les croûtons, garnissez le plat avec quelques écrevisses, et servez.

Filets de sole à la normande (entrée).

C'est la même préparation que ci-dessus, mais on n'emploie absolument que les filets de sole dont on a enlevé la peau et les arêtes.

Maquereaux à la maître-d'hôtel (entrée).

Après avoir vidé et bien essuyé les maquereaux, fendez-les par le dos, enveloppez-les d'un papier beurré et faites-les cuire sur le gril. Quand ils seront cuits, farcissez-les d'un bon morceau de beurre manié de fines herbes bien assaisonnées, et arrosez-les d'un jus de citron. On peut faire cuire sans papier.

Maquereaux au beurre noir (entrée).

Faites-les griller comme les maquereaux à la maître-d'hôtel. Après les avoir dressés sur le plat, faites fon-

dre dans une poêle un morceau de beurre; lorsqu'il sera très-chaud, vous y ferez frire du persil, et verserez le tout sur vos maquereaux; puis, aussitôt, faites chauffer un peu de vinaigre, qne vous y verserez également.

Maquereaux aux champignons (entrée).

Mettez les maquereaux à l'eau froide, avec un peu de sel; placez-les sur le feu, et retirez-les au premier bouillon. Essuyez-les entre deux linges, mettez-les sur un plat après les avoir fendus par le dos; garnissez-les d'une farce de champignons hachés avec persil et beurre, mettez sur un feu doux, et le four de campagne par-dessus. Lorsqu'ils serontcuits, arrosez-les de jus de citron, et servez.

Mulet et Surmulet (entrée).

Ces deux poissons, qui ont beaucoup de rapport ensemble, s'accommodent comme le maquereau.

Harengs frais à la maître-d'hôtel (entrée).

Videz et ratissez vos harengs; après les avoir bien essuyés, mettez-les sur le gril à un feu ardent, ayant soin de bien les retourner: dressez-les sur le plat et garnissez le dedans du corps avec du beurre manié de persil, sel fin et poivre; servez chaud.

Harengs frais à la sauce aux câpres (entrée).

Après les avoir préparés et fait rôtir comme les précédents, servez-les avec une sauce blanche aux câpres dans une saucière.

Harengs à la sauce moutarde (entrée).

Préparez-les et faites-les griller de même, et servez avec une sauce moutarde que vous ferez en mettant

dans une casserole un morceau de beurre, un peu de bouillon, une pincée de farine, du sel et une cuillerée à bouche de moutarde. Faites lier sur le feu.

Harengs saurs marinés (hors-d'œuvre).

Supprimez la tête, la peau et les arêtes du hareng, faites-en blanchir les filets à l'eau bouillante, et lorsqu'ils seront refroidis, faites-les mariner dans de l'huile, servez-les dans cette huile, avec les œufs et les laites.

Merlans frits (entremets).

Ratissez-les, coupez-leur le bout de la queue et les nageoires; videz-les, et remettez les foies dans leur corps; ciselez des deux côtés, et faites-les frire de belle couleur, après les avoir farinés. Les ayant égouttés, saupoudrez-les d'un peu de sel fin, mettez une serviette sur le plat que vous devez servir, et dressez-les dessus. Au lieu de les fariner, on peut les tremper dans une pâte à frire.

Merlans au gratin (entrée).

Ils se préparent de la même manière que les soles. (Page 209.)

Merlans aux fines herbes (entrée).

Coupez la tête et la queue, puis arrangez votre poisson dans une tourtière que vous aurez enduite de beurre saupoudré de fines herbes hachées; faites fondre du beurre pour arroser, mouillez avec du vin blanc, et retournez vos poissons lorsqu'ils sont à moitié cuits; quand ils sont cuits, retirez la sauce, et liez-la de beurre bien manié de farine, servez vos merlans dessus avec du jus de citron.

Vives de diverses matières.

Commencez par couper les arêtes piquantes, dont les vives sont armées aux ouïes et sur le dos, videz-les, ciselez-les des deux côtés, et mettez-les mariner dans un peu d'huile, avec persil et sel; un quart d'heure avant de servir, faites-les griller, arrosez-les de leur marinade, et servez avec une sauce à la maître-d'hôtel, une sauce aux câpres, à la ravigote, hachée, ou une mayonnaise.

Rouget au court-bouillon (entrée).

Videz votre rouget, supprimez la tête et faites cuire dans un court-bouillon (Voyez page 66.) Lorsque votre poisson sera cuit, ratissez-le, enlevez proprement la peau, et servez sur un lit de persil. On le mange à l'huile et au vinaigre, ou à une sauce blanche aux câpres, ou à la hollandaise, avec pommes de terre et beurre fondu.

Rouget grillé (entrée).

On le vide, on le lave et on le rôtit sur le gril. On le mange avec les mêmes sauces que la vive, en écrasant son foie dans la sauce qu'on met dessus.

Eperlans frits (entremets).

Après les avoir vidés, lavez-les, essuyez-les bien entre deux linges, farinez-les ou trempez-les dans la pâte à frire, et faites-les frire sur un feu vif.

Sardines (hors-d'œuvre).

On les prépare à la manière des anchois, en les mettant dans une saumure. Mais elles sont très-inférieures aux anchois. Les *sardines confites* de Bretagne

forment un hors-d'œuvre très-distingué. On les confit à l'huile et au beurre, et on les renferme dans des boîtes de fer-blanc soudées hermétiquement.

Les *sardines fraîches* se mangent frites dans du beurre après les avoir essuyées et farinées.

Anchois (hors-d'œuvre).

Les anchois confits au sel forment un excellent hors-d'œuvre, et ils entrent dans la confection de beaucoup de sauces. On supprime la tête, et on les ouvre en deux pour ôter l'arête. Les anchois *confits* à l'huile sont plus délicats.

Salade d'anchois (hors-d'œuvre).

Prenez des œufs durs dont vous hacherez séparément les jaunes et les blancs, hachez également les fournitures de salade. Rangez symétriquement les jaunes, les blancs et la fourniture; entremêlez le tout de filets d'anchois disposés avec goût. Assaisonnez d'huile et d'un peu de vinaigre.

Thon (hors-d'œuvre).

C'est un gros poisson de la Méditerranée, qu'on mange rarement frais. Sa chair ressemble à celle du veau. On le sert mariné avec de l'huile, dans la plus grande partie de la France. Le thon frais s'accommode comme l'esturgeon.

COQUILLAGES.

Moules à la poulette (entrée).

Choisissez-les bien fraîches, ratissez leurs coquilles. lavez-les bien, mettez-les à sec sur un bon

feu, dans une casserole avec un bouquet de persil. A mesure qu'elles s'ouvrent, ôtez la coquille de dessus à chacune, et dressez les moules sur un plat. Mettez ensuite un bon morceau de beurre dans une casserole, du persil, de la ciboule hachés; ajoutez une cuillerée à bouche de farine, que vous mêlerez à votre beurre. Mouillez avec l'eau de vos moules; ajoutez poivre et muscade râpée, faites jeter un bouillon à votre sauce, faites une liaison de jaunes d'œufs, mêlez-la à la sauce, et versez sur les moules.

Moules aux fines herbes (entrée).

Étant cuites à l'eau, et détachées de leurs coquilles, mettez-les dans une casserole avec du beurre, des fines herbes hachées, poivre et sel, sautez-les, et servez avec un jus de citron.

Moules à la marinière (entrée).

Après avoir nettoyé et lavé à plusieurs eaux vos moules, mettez-les dans une casserole sur le feu, et à mesure qu'elles s'ouvriront, enlevez l'écaille de dessus. Cette opération terminée, retirez-les de la casserole, où vous mettrez quatre oignons, carottes en tranches, deux gousses d'ail, poivre, clous de girofle, persil, thym, laurier. Ajoutez à la cuisson des moules un verre de vin blanc, liez la sauce lorsqu'elle bouillira, avec un bon morceau de beurre manié de farine; remettez vos moules dans la casserole pour achever de cuire, et servez.

Moules à la béchamel (entrée).

Il suffit, lorsque vos moules sont cuites, de les tirer de l'écaille, et de les faire chauffer dans une sauce à la béchamel. (Page 68.)

Homards et Langoustes (entrée).

Faites-les cuire sur un bon feu, l'espace d'une demi-heure avec de l'eau, du sel, poivre, vinaigre et bouquet de persil. On les mange ordinairement *à la remoulade*. Voici leur préparation : rompez les coquilles du homard ou d'une langouste, fendez-le sur le dos, de la tête à la queue, ôtez avec une cuiller tout ce qui se trouve dans le corps, écrasez-le et délayez-le dans un vase de terre, avec deux cuillerées de bonne moutarde, du persil, de l'échalote et un œuf dur, hachés très-fin, sel, gros poivre, beaucoup d'huile et un peu de vinaigre. Si le homard a des œufs, vous les mettez avec. Votre remoulade, mêlée et battue, se sert dans une saucière, à côté des chairs du homard bien dépouillées de leurs coquilles.

Salade de homard (entrée).

Coupez vos chairs de homard, faites-en une salade avec de la laitue et des tranches d'œufs durs, câpres, cornichons coupés en ronds, et filets d'anchois; assaisonnez avec huile, vinaigre, poivre et sel.

Crabes (entrée).

Les crabes se cuisent et s'accommodent comme le homard.

Crevettes (hors-d'œuvre).

Les rouges, étant cuites, sont les plus estimées. On les fait cuire comme le homard. On les sale après leur cuisson, et après les avoir égouttées, en les sautant avec du sel. Au surplus, les crevettes étant très-altérables, doivent être cuites aussitôt que pêchées, et on les achète ordinairement en cet état; on les sert

sur une serviette pliée sur un plat, en les rangeant autour du persil en branches qui en occupe le milieu.

POISSON D'EAU DOUCE.

Brochet au court-bouillon (rôt).

Il ne faut point l'écailler; ôtez-lui seulement les ouïes après l'avoir vidé; jetez les œufs, qui sont malfaisants, et faites-le cuire dans le court-bouillon.

Le brochet est meilleur lorsqu'on l'a fait mariner pendant quelques heures dans du vinaigre assaisonné d'oignons coupés en morceaux, de poivre, sel et fines herbes. On met ensuite le tout dans le court-bouillon.

Brochet à la maître-d'hôtel (entrée).

Il faut le préparer comme le maquereau à la maître-d'hôtel. (Page 210.)

Brochet aux câpres (entrée).

On le prépare comme le brochet au bleu, et on le sert sur une sauce blanche aux câpres.

Carpe frite (rôt).

Écaillez une carpe, coupez-lui les nageoires, ciselez-la, fendez-la par le dos dans toute sa longueur, ôtez-lui tout ce qu'elle a dans le corps, ainsi que la tête et les ouïes, farinez-la, ou trempez-la dans une pâte à frire claire : cela fait, vous la ferez frire dans de l'huile ou du saindoux. Mettez dans la friture la laite ou les œufs, quand le poisson sera à moitié cuit, Lorsque le tout sera cuit et de belle couleur, servez garni de persil frit.

Les carpes pêchées dans les étangs ont ordinairement un goût de bourbe fort désagréable ; on détruit ce mauvais goût en faisant avaler à la carpe vivante du fort vinaigre. Il s'établit alors sur tout son corps une sorte de transpiration que l'on enlève en l'écaillant. Sa chair se raffermit et perd le goût de marécage.

Carpe au bleu (rôt).

Videz une carpe sans lui ouvrir trop le ventre, évitez surtout d'endommager les écailles et de crever l'amer, ôtez-lui ses ouïes sans arracher la langue, faites-la ensuite cuire comme un brochet au bleu.

Carpe à la Chambord (entrée).

Écaillez et videz une belle carpe, enlevez la peau d'un côté seulement, piquez-en la chair de petit lard, eveloppez-la d'un linge, que vous ficellerez autour ; faites cuire la carpe dans une poissonnière avec un court-bouillon ; avant de servir, préparez une garniture de quenelles, ris de veau piqués, écrevisses, culs d'artichauts croûtons frits ; dressez la carpe sur cette garniture, et versez dessus le mouillement de votre cuisson que vous aurez fait réduire, et deux cuillerées d'espagnole.

Carpe à la marseillaise (entrée).

Coupez votre carpe par tronçons, mettez-la dans une casserole avec la valeur d'un verre d'huile, un demi-litre de vin et un morceau de beurre manié de farine, joignez-y persil, échalote, ciboules, ail, champignons hachés, sel et poivre. Réduisez la sauce et servez.

Carpe au vin (entrée).

Écaillez et videz une carpe, maniez un morceau de beurre avec persil, ciboules, échalotes hachés, sel et poivre. Garnissez-en le corps de la carpe; emballez-la dans un linge blanc, et mettez-la avec du bouillon, un demi-litre de vin rouge, un morceau de beurre, tranches d'oignons et de racines, girofle, thym et laurier. Lorque la carpe sera cuite, passez la sauce au tamis, et faites-la réduire; dressez la carpe sur un plat, après avoir ôté l'enveloppe, et servez la sauce dessus.

Carpe à la bourgeoise (entrée).

Écaillez votre carpe, ôtez seulement la vessie et l'amer; fendez-la dans toute sa longueur par le ventre et ouvrez-la. Faites revenir, dans un roux, champignons, lard et petits oignons, assaisonnés de poivre et de sel; mettez votre carpe à plat dans le roux, mouillez avec bouillon et un demi-verre de vin blanc; couvrez bien votre carpe, et faites-la mijoter sur un feu doux jusqu'à parfaite cuisson.

Barbeau et barbillon.

Ils se préparent de la même manière que la carpe. Les œufs de barbeau sont malfaisants; il faut les rejeter comme ceux du brochet.

Matelote de carpe, anguille et autres poissons (entrée).

Prenez toute espèce de poissons d'eau douce, tels que carpes, anguilles, barbeaux, barbillons, brochets, tanches, lottes, etc., mais surtout de la carpe et de l'anguille. Écaillez et videz vos poissons, coupez-les par tronçons égaux, faites dans une casserole un roux avec un bon morceau de beurre et une forte

cuillerée de farine. Mettez-y une vingtaine de petits oigons. Lorsqu'ils seront cuits à moitié, mouillez avec un demi-litre de vin rouge et autant d'eau; mettez votre poisson dans cette sauce avec beaucoup de champignons, bouquet garni, sel et poivre. Faites bouillir votre matelote à grand feu pendant une heure; et lorsque vous serez prêt à servir, mettez quelques croûtons de pain dans la sauce, et les servez avec la matelote que vous dresserez en pyramide, les têtes au milieu, les laitances et œufs pardessus, et les champignons et oignons autour. Des écrevisses font toujours très bien autour d'une matelote.

Il faute remarquer que si on met tous ces poissons à la fois, les uns seront trop cuits et les autres pas assez. Mettez d'abord les tronçons d'anguille, puis le brochet, enfin la carpe et les autres poissons. Les laitances de carpe doivent être mises seulement cinq minutes avant de servir.

Matelote à la marinière (entrée).

Préparez vos poissons comme il est dit ci-dessus; mettez dans un petit chaudron, pendu à la crémaillère, du vin rouge ordinaire, mais naturel, plusieurs gousses d'ail, poivre, sel, épices assorties. Faites cuire vivement et sur un feu clair votre poisson dans cet assaisonnement; ajoutez alors un demi-verre d'eau-de-vie et faites prendre feu au vin; un quart d'heure avant de servir, ajoutez à la sauce un fort morceau de beurre manié de farine pour la lier, faites bouillir, et dressez votre matelote comme la précédente.

Brème.

Même préparation que pour la carpe à laquelle elle ressemble beaucoup.

Anguille à la tartare (entrée).

Votre anguille étant dépouillée et vidée, mettez un morceau de beurre dans une casserole, avec carottes et oignons coupés en tranches, persil et laurier. Quand cet assaisonnement sera bien revenu, mouillez-le avec du vin blanc, ajoutez sel et gros poivre. Cette sauce étant cuite, passez-la au tamis, et mettez-y votre anguille en rond. Faites-la cuire à moitié. Lorsqu'elle sera refroidie, mouillez-la de votre sauce, et parez-la. Vous la tremperez de nouveau dans des œufs battus, assaisonnés de poivre et de sel, et vous panerez une seconde fois. Mettez-la ensuite sur un gril, à feu doux et faites-la griller. Versez une sauce à la tartare sur un plat, et mettez votre anguille toute chaude dessus.

Anguille à la poulette (entrée).

Après avoir dépouillé votre anguille, coupez-la par tronçons, et faites bouillir de l'eau avec trois cuillerées de vinaigre; mettez-y les tronçons, retirez-les au bout de cinq ou six minutes, et faites égoutter. Faites fondre un morceau de beurre dans une casserole, avec une cuillerée de farine ; ne laissez pas roussir, et mouillez avec un verre de vin blanc et autant d'eau bouillante, en ajoutant sel, poivre, bouquet garni et champignons; mettez-y le jus d'un demi-citron; faites cuire votre anguille une demi-heure dans cette sauce; liez-la avec deux jaunes d'œufs, et servez.

Anguille marinée et grillée (entrée).

Coupez votre anguille en tronçons et faites-la sauter dans du beurre ; mettez-la dans un plat creux avec sel, poivre et muscade, persil, fines herbes et cham-

pignons hachés, ajoutez-y de l'huile, laissez mariner trois heures, parez et faites griller.

Truites.

Il y a deux espèces principales de truites : la truite saumonée a la chair rouge comme le saumon, la truite ordinaire a la chair blanche. L'ombre-chevalier et le ferra du lac de Genève, sont aussi des variétés de truites estimées.

Truites à la bourgeoise (entrée).

Après les avoir vidées sans leur ouvrir le ventre et sans les écailler, lavez-les et essuyez-les bien. Il faut avoir soin de leur ficeler la tête ; couvrez-les de sel pendant une heure, faites-les bouillir à feu vif durant un quart d'heure, avec une bouteille de vin blanc, beurre manié de farine, oignons, bouquet garni, une gousse d'ail, clous de girofle, un peu de thym et de basilic. Dressez vos truites, jetez un peu de persil blanchi dessus, et servez avec la sauce dont vous aurez retiré les oignons et le bouquet, ainsi que l'ail et le thym.

Truites frites (entremets).

On n'emploie pour cet usage que de petites truites; on les fait frire dans de l'huile d'olive, on les saupoudre de sel, et on les sert accompagnées de tranches de citron et couronnées de persil frit. Ce mets est fort délicat.

En général, les truites s'accommodent comme le saumon frais.

Perche au bleu (rôt).

La perche étant vidée et les ouïes ôtées, faites-la

cuire dans un court-bouillon. Quand elle sera cuite, ratissez ses écailles, et servez avec une sauce à l'huile, ou avec une sauce blanche aux câpres, ou avec toute autre sauce convenable.

On sert également la perche frite comme la carpe.

Tanche.

Elle s'accommode de la même manière que la carpe. Pour enlever facilement ses écailles, il faut la limoner, c'est-à-dire la tremper une minute dans de l'eau bouillante, et la ratisser ensuite.

Lotte.

Poisson rond et allongé que l'on accommode comme l'anguille. Pour enlever ses écailles, il faut employer le même moyen que pour la tanche, mais la laisser moins de temps dans l'eau bouillante.

Barbote.

Même préparation que pour la lotte à laquelle elle ressemble. Excellente surtout en friture.

Goujons (entremets).

On ne le sert guère qu'en friture ; on y joint souvent d'autres petits poissons, tels que l'ablette. Mais le goujon est préférable. On a soin de les vider avant de les mettre dans la poêle, et de les couronner de persil, frit comme eux.

Lamproie (entrée).

Pour la préparer, il faut la passer à l'eau bouillante ; on peut ensuite l'accommoder comme les tanches et les carpes. Elle se fait également cuite sur le gril, et

on la sert avec une sauce aux câpres ou à la remoulade. La lamproie s'arrange comme l'anguille avec une sauce à la tartare.

COQUILLAGES

Écrevisses (entremets).

Après avoir retiré la nageoire du milieu de la queue, afin d'enlever en même temps un boyau noir et amer, on les fait cuire dans un court-bouillon. Faites bouillir dix minutes et retirez la casserole, que vous couvrirez et dans laquelle vous les laisserez encore un quart d'heure. Égouttez-les et servez-les en buisson mêlé et paré de persil, sur une serviette, comme plat d'entremets.

Escargots à la poulette (entrée).

La saison des escargots est le printemps et l'automne. Pour les sortir de leur coquille, on les met dans un chaudron d'eau bouillante avec une poignée de sel et une égale quantité de cendres. Vous les y laisserez un quart d'heure ; au bout de ce temps, vous les tirerez facilement de leur coquille ; vous les laverez en eau tiède et vous les ferez bouillir encore un instant dans de l'eau claire pour achever de les cuire. Égouttez-les et mettez dans une casserole un morceau de beurre, champignons, bouquet de persil, gousse d'ail, deux clous de girofle, thym et laurier ; ajoutez une pincée de farine, mettez les escargots dans une casserole, faites une liaison avec trois jaunes d'œufs, et liez sans bouillir. Servez après avoir mis un peu de jus de citron.

Escargots sur le gril.

Mettre la sauce ci-dessus réduite dans chaque coquille, y replacer l'escargot, achever de remplir de sauce et de chapelure, et faire griller sur un feu très-doux.

Cuisses de grenouilles (entrée).

Les cuisses de grenouilles se vendent toutes préparées dans les marchés, c'est-à-dire séparées du corps et écorchés. On les mange en fricassée de poulet ou frites. La manière de les accommoder est la même que pour le poulet.

DES LÉGUMES

Petits pois au naturel (entremets).

Triez vos petits pois écossés, en les examinant peu à peu sur une assiette, pour enlever les grains piqués et les saletés qui pourraient y être mêlées. Ne les lavez pas. Mettez-les dans une casserole avec du beurre frais dans lequel vous les retournerez pour qu'ils s'en imprègnent. Mettez sur un feu doux, ajoutez un bouquet de persil, trois ou quatre oignons blancs. Faites cuire lentement, avec un peu de sel et un morceau de sucre. Laissez cuire à point, et servez en ôtant le bouquet de persil seulement.

Petits pois à la bourgeoise (entremets).

Prenez deux litres de petits pois que vous préparerez comme ci-dessus, et mettrez dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil,

ciboule, une laitue pommée ou de la romaine, et quatre petits oignons entiers. Si vos pois ne sont pas sucrés naturellement, ajoutez-y un petit morceau de sucre, faites-les cuire dans leur jus, à très-petit feu. Quand ils seront cuits, retirez-les du feu, ôtez le bouquet de persil et la laitue, liez avec un morceau de beurre et deux jaunes d'œufs. Ayez bien soin de ne laisser les petits pois au feu que juste le temps de cuire, autrement ils deviennent jaunes et se racornissent.

Petits pois au lard (entremets).

Faites revenir dans du beurre du petit lard coupé en gros dés. Quand il est bien roux, mettez vos pois épluchés, comme ci-dessus ; sautez-les plusieurs fois, ajoutez un bouquet de persil garni, poivre et un peu de sel, et laissez mijoter vos pois jusqu'à ce qu'ils soient cuits, ôtez le bouquet, et servez. On peut y ajouter un petit morceau de sucre.

Pois à l'anglaise (entremets).

Jetez vos petits pois épluchés dans de l'eau bouillante avec poivre et sel. Quand ils seront cuits, égouttez-les et dressez-les sur un plat avec un gros morceau de beurre. Il faut qu'ils soient peu cuits.

Pois à la crème.

On les accommode de la même manière que les haricots blancs à la crème. (Page 228.)

Haricots verts à l'anglaise (entremets).

Après les avoir épluchés et lavés, jetez-les dans de l'eau bouillante avec du sel ; quand ils seront cuits, vous les retirerez et les mettrez égoutter dans une

passoire; mettez ensuite un morceau de beurre dans une casserole, jetez-y vos haricots; assaisonnez-les de gros sel, poivre, persil blanchi et haché, remuez-les continuellement et servez. Les haricots doivent être cuits à grande eau pour conserver leur verdeur.

Haricots verts au gras (entremets).

Faites-les cuire comme ci-dessus, faites frire dans une casserole du persil et un oignon hachés fin avec de bonne graisse, poivre et sel, mettez-y vos haricots, faites revenir dix minutes, mouillez de jus et de bouillon, faites mijoter un quart d'heure, et servez à courte sauce avec une liaison de jaunes d'œufs.

Haricots verts au beurre noir (entremets).

Après les avoir fait cuire comme les précédents, dressez-les sur un plat, assaisonnez-les de poivre et de sel, et versez dessus du beurre que vous avez fait roussir dans une poêle, puis une bonne cuillerée à bouche de vinaigre que vous aurez fait chauffer dans la même poêle.

Haricots blancs.

Pour les *haricots blancs nouveaux*, jetez-les dans de l'eau bouillante, et lorsqu'ils seront à moitié cuits ajoutez-y du sel; faites bouillir à grand feu, retirez-les quand ils sont suffisamment cuits, et mettez-les égoutter dans une passoire.

Les *haricots blancs secs* doivent être mis à l'eau froide, à laquelle on en ajoute à mesure qu'ils se gonflent; ils demandent pour leur cuisson beaucoup plus de temps. Cette différence entre la manière de cuire des haricots secs et des haricots frais s'applique également aux pois et aux fèves.

Haricots blancs à la maître-d'hôtel (entremets).

Vos haricots étant égouttés et encore chauds, mettez-les dans une casserole avec du beurre frais manié de persil et ciboule hachés; sel, poivre et filet de vinaigre. Mêlez bien et servez. On peut remplacer le vinaigre par un jus de citron, ou s'abstenir de l'un comme de l'autre.

Haricots blancs au jus (entremets).

Faites cuire vos haricots comme les précédents; préparez un roux que vous mouillerez avec du jus et du bouillon, ajoutez-y sel et gros poivre, sautez-y vos haricots. Si vous servez avec un gigot, arrosez-les avec son jus.

Haricots blancs à la crème (entremets).

Cette excellente manière d'accommoder les haricots ne convient qu'à l'espèce hâtive, appelée *haricots flageolets*. Jetes-les dans l'eau bouillante. Lorsqu'ils seront cuits, faites-les égoutter, mettez-les dans une casserole avec de la crème et un morceau de beurre fin et du sel, et ne laissez sur le feu que le temps nécessaire pour fondre le beurre.

Haricots rouges à l'étuvée (entremets).

S'ils sont secs, vous les mettrez à l'eau froide avec du lard et des oignons. S'ils sont frais, vous les mettrez à l'eau bouillante; quand ils seront cuits, vous les verserez dans une casserole avec un morceau de beurre, une pincée de farine et fines herbes, en y ajoutant le lard et les oignons. Mettez-y par litre un bon demi-litre de vin rouge, faites mijoter une demi-heure et servez.

On remplace avantageusement le lard par un morceau de mouton,ou mieux de jambon fumé.

Quelques personnes les font auparavant bouillir dans une première eau que l'on jette, afin de leur ôter une certaine âcreté qui tient à l'espèce du haricot rouge.

Fèves de marais à la crème (entremets).

Quand elles sont petites, on peut les manger avec la robe; mais alors il faut les faire bouillir un quart d'heure de plus pour en ôter l'âpreté. On met une petite branche de sarriette et du sel dans l'eau où elles cuisent. Robées ou dérobées, la manière de les apprêter est la même. Mettez-les dans une casserole avec du beurre, une pincée de farine, du persil et un peu de sarriette hachés très-fin, et un morceau de sucre; mouillez de bouillon, faites une liaison de jaunes d'œufs avec un peu de crème et servez.

Petites fèves en robe au lard (entremets).

Faites revenir du lard coupé en dés; retirez-le et faites un roux que vous mouillez avec de l'eau; remettez-y vos lardons, en y joignant les fèves que vous aurez fait blanchir à l'eau bouillante et qui se trouveront cuites après quelques bouillons.

Lentilles (entremets).

On distingue deux espèces de lentilles : les lentilles ordinaires et les lentilles à la reine. Celles-ci sont plus petites et servent à faire des purées et coulis.

Les manières d'accommoder les lentilles sont les mêmes que pour les haricots.

Purées.

Nous avons déjà parlé des purées à la page 101,

nous ajouterons ici qu'on peut convertir en purées toute espèce de légumes farineux, et qu'on en fait d'oignons, navets, champignons, pommes de terre, potiron, chicorée, céleri, etc. Voici la manière de faire la *purée d'oignons*. On coupe par tranches une quantité plus ou moins grande d'oignons blancs pelés, et on les fait revenir dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient d'un beau blond. On y ajoute alors un peu de bouillon, on fait réduire de moitié et on passe le tout à l'étamine.

Purée de champignons. Après les avoir nettoyés, on les fait tremper dans un peu d'eau avec du jus de citron; on les hache très-fin, puis on les passe au beurre, avec du jus de citron, jusqu'à ce que l'humidité en soit évaporée; ce que l'on reconnaît lorsque le beurre tourne en huile. Ajoutez-y quelques cuillerées de velouté et autant de consommé; si vous n'avez pas de velouté, remplacez-le par un peu de farine mouillée avec le consommé ou avec le bouillon. Faites réduire, et mettez un peu de gros poivre.

Les purées se servent en général sous une préparation de viande. Pour en donner un exemple, voici la préparation des *côtelettes à la Soubise*.

Parez vos côtelettes, battez-les sans trop les aplatir; piquez-les avec de fins lardons bien assaisonnés; faites revenir vos côtelettes dans le beurre, de manière à ce qu'elles soient un peu fermes de chaque côté; puis mettez-les dans une casserole avec bardes de lard, parures de viande, carottes, oignons, bouquet garni; mouillez avec du bouillon et faites cuire pendant deux heures.

Dressez ensuite vos côtelettes en forme de couronne autour d'une purée, soit d'oignons, de pommes

de terre ou d'autres légumes. Souvent on met un croûton frit entre chaque côtelette.

Les purées peuvent se servir en entremets, on dresse alors des croûtons frits à l'entour.

Choux.

Les principales espèces de choux sont les choux de Milan, les choux blancs et les choux verts, qui comprennent le chou de Bruxelles. Ils s'accommodent tous de même.

Ragoût de choux (entremets).

Faites bouillir pendant une demi-heure un chou moyen ; mettez-le dans l'eau fraîche, exprimez-en l'eau, enlevez le trognon, hachez ensuite votre chou en gros, mettez-le dans une casserole avec un bon morceau de beurre. Laissez cuire à petit feu, en mouillant avec du bouillon. Ajoutez une pincée de farine, poivre, sel et moutarde.

Chou farci (entremets).

Coupez-les par quartiers, après les avoir lavés ; faites-les blanchir. Pressez-les bien pour en exprimer l'eau, ficelez-les, et mettez-les cuire avec un morceau de lard de poitrine et telle viande que vous voudrez y joindre, dans du bouillon, avec sel, poivre, bouquet de persil, ciboules, clous de girofle, un peu de muscade et deux ou trois racines. Lorsque tout sera cuit, retirez les choux pour les bien essuyer de leur graisse, dressez votre viande sur un plat, masquez-la avec vos choux et arrangez le petit lard sur les choux.

Voici les viandes qui s'accommodent le mieux avec les choux : indépendamment du petit salé, tendrons de veau, poitrine de bœuf, morceau de culotte de

bœuf, épaule de mouton désossée, andouilles de porc, saucisses.

Chou farci (entremets).

Prenez un chou bien pommé, lavez-le et faites-le cuire un quart d'heure dans de l'eau, puis passez-le à l'eau froide comme ci-dessus, exprimez-en l'eau et garnissez l'entre-deux des feuilles d'une farce composée de hachis de viande mêlée avec moitié de chair à saucisses bien assaisonnée. Votre chou étant garni, ficelez-le et faites-le cuire de la même manière que le chou au lard. Faites réduire la cuisson, et servez votre chou dessus.

Voici une autre manière plus simple : on prend un chou bien pommé, on le lave; on fait un trou rond au milieu du côté de la queue, puis on y introduit une livre de farce ou plus, selon la grosseur du chou. On le ficèle, on l'assaisonne de poivre, thym, laurier, puis on le met dans une casserole hermétiquement fermée. Il doit cuire quatre à cinq heures.

Choux à la bourgeoise (entremets).

Prenez de petites pommes de choux; après les avoir fait blanchir, hachez-les, faites-les revenir avec de la graisse; lorsqu'ils sont près d'être cuits, mouillez de bouillon et servez avec lard et saucisses cuits à part.

Choux de Bruxelles (entremets).

Jetez-les dans l'eau bouillante et laissez-les cuire un quart d'heure avec du sel; rafraîchissez-les, égouttez-les, faites-les revenir dans une casserole avec un bon morceau de beurre, poivre et muscade, mouillez-les avec du bouillon.

Il faut avoir soin de ménager la cuisson de manière à ce qu'ils ne se mettent pas en bouillie.

Choux de Bruxelles à la crème (entremets).

On les prépare comme les précédents, si ce n'est que, pour le mouillement, on remplace le bouillon par de la crème.

Chou rouge à la flamande (entremets).

Faites blanchir un chou rouge coupé en quatre, rafraîchissez-le, émincez-le et mettez-le dans une casserole avec un bon morceau de beurre, laurier, oignon piqué de deux clous de girofle, sel et poivre; faites-le partir et tournez-le bien dans le beurre; diminuez le feu, et faites-le mijoter trois ou quatre heures, après avoir couvert et mis de la cendre rouge sur le couvercle; retournez-le de temps en temps; ôtez la feuille de laurier et l'oignon, finissez-le par un morceau de beurre, et servez.

Chou rouge piqué (entremets).

Prenez un chou rouge, gros et dur, faites-le blanchir, creusez le chou à l'endroit du trognon, que vous enlevez. Piquez le reste du chou de gros lard, enfermez-le dans une toilette de porc, qui l'enveloppe de toutes parts; mettez votre chou dans une casserole, le trognon en-dessus, et remplissez la place de ce trognon par de la chair à saucisses et du beurre, faites cuire trois heures à l'étouffée, après avoir ajouté une cuillerée à pot de bouillon, dégraissez la sauce et servez.

Choucroute (entrée).

Mettez tremper la choucroute pendant deux heures dans de l'eau fraîche pour la dessaler. Lorsqu'elle est

bien égouttée, mettez-la dans une casserole avec des tranches minces de petit lard, des tronçons de saucisson et des saucisses, ajoutez des jus de rôti et de la graisse d'oie si vous en avez, ou à défaut mouillez avec un peu de bouillon, point de sel, et faites cuire longtemps à petit feu. Lorsqu'elle est cuite, égouttez la choucroute ; dressez-la sur un plat, le lard en dessus, entremêlez de saucisses et de tranches de saucisson ; dégraissez la sauce complétement, versez-la dessus et servez. Les vrais amateurs de choucroute emploient le lard, les saucisses et les saucissons fumés.

La choucroute peut être servie comme garniture.

Choux-fleurs à la sauce (entremets).

Épluchez vos choux-fleurs, lavez-les, mettez-le cuire à l'eau bouillante, où vous aurez mis du sel et un peu de farine délayée, pour les conserver blancs ; retirez-les quand ils fléchissent sous le doigt, dressez-les sur un plat, en rapprochant les morceaux de manière à leur donner la forme d'un seul chou-fleur ; arrosez-les avec une sauce blanche et servez.

Vous pouvez également les servir avec une autre sauce, telle qu'une *sauce tomate* ou une *sauce blonde*, qui n'est qu'un roux mouillé de bouillon.

Les choux-fleurs ont moins bonne mine, mais ils sont bien plus succulents lorsqu'on les met dans la casserole où a été faite la sauce, et qu'on les saute dedans.

Choux-fleurs à la crème (entremets).

Après les avoir préparés comme ci-dessus, versez sur vos choux-fleurs de la crème, garnissez-les de chapelure, mettez sel, poivre, et achevez de faire cuire sur un feu doux, et sous le four de campagne.

Choux-fleurs au fromage (entremets).

Étant cuits comme les précédents, préparez une sauce avec un morceau de beurre, du coulis, gros poivre et fromage de gruyère ou de parmesan rapé. Trempez-y vos morceaux de choux-fleurs, dressez-les en boules que vous recouvrirez de la même sauce, étendez avec la barbe d'une plume une couche de beurre sur votre appareil, saupoudrez de chapelure et faites prendre couleur sous le four de campagne.

Choux-fleurs au gratin (entremets).

On prépare ainsi les choux-fleurs qui ont déjà été servis à la sauce blanche. On les met sur un plat qui aille au feu, avec mie de pain très-fine, beurre et un peu d'épices. On leur donne une forme arrondie et on leur fait prendre couleur sous le four de campagne.

Choux-fleurs au gratin et au fromage (entremets).

Lorsqu'ils sont cuits à l'eau, on les dresse sur un plat allant au feu et préalablement beurré; on les arrose de beurre fondu, on les couvre de fromage de gruyère et de parmesan râpé en quantité égale, on arrose de nouveau avec du beurre, sur lequel on répand encore du fromage en poudre mêlé de mie de pain, et on fait prendre couleur sous le four de campagne.

Artichauts (entremets).

Retranchez la queue et parez-les en coupant les feuilles de dessous, et en rognant les bouts de celles de dessus. Faites-les cuire à l'eau avec du sel et un bouquet de fines herbes. Quand ils sont cuits, mettez-les égoutter, le cul en haut, ôtez-en le foin, et servez-

les accompagnés d'une *sauce blanche* dans une saucière, ou d'une *sauce blonde*. Froids, on les mange à l'huile, sel, poivre et vinaigre.

Artichauts frits (entremets).

Coupez en dix ou douze morceaux chacun trois artichauts crus, dont vous ôterez le foin; écourtez les feuilles. Trempez vos artichauts dans une pâte à frire qui couvre bien, et mettez-les dans une friture bien chaude. Servez, garni de persil frit.

Artichauts à la provençale (entremets).

Vous choisissez des artichauts que vous lavez et nettoyez, vous les mettez cuire pendant un quart d'heure; on en retire le foin, on les met dans une tourtière avec de l'huile, un peu d'ail, sel, poivre, et on y place l'artichaut. Faites cuire sur la cendre chaude, feu dessus, feu dessous. Quand votre mets est cuit, servez à sec avec un jus de citron.

Artichauts à la barigoule (entremets).

Prenez quatre artichauts, parez-les comme il est dit ci-dessus, ôtez le foin; faites-les blanchir légèrement. Ayez persil, champignons, échalotes, lard gras, restes de volailles, le tout haché et assaisonné de bon goût; vous passez ce hachis dans un peu de beurre, pour lui ôter son âcreté, et vous le mêlez avec cent vingt-cinq grammes de beurre frais, autant de lard râpé; vous garnissez l'intérieur de vos artichauts avec cette farce. Ficelez-les et mettez-les dans une casserole, avec des bardes de lard. Faites-les cuire doucement, feu dessous et feu dessus, avec trois ou quatre cuillerées d'huile fine. Servez avec une sauce composée d'un roux mêlé de bouillon.

Artichauts au Jus (entremets).

Faites blanchir des artichauts parés que vous avez coupés en deux, et dont vous avez ôté le foin. Garnissez une casserole de tranches de lard et de veau ; ajoutez-y des oignons, une carotte, thym, clous de girofle, poivre et sel. Posez vos artichauts sur la garniture, faites cuire à feu doux ; mouillez avec du bouillon et laissez mijoter. Dressez vos artichauts autour d'un plat, et la sauce au milieu.

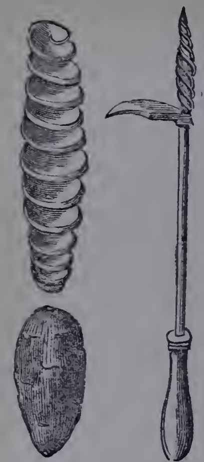
Pommes de terre.

Il y a un grand nombre d'espèces de pommes de terre. Les plus estimées sont la hollande jaune. — La grosse jaune, la ronde jaunâtre de New-York. — La longue rouge, appelée *whitelotte* à Paris, la ronde rouge, la violette, et la marjolin, qui est la plus hâtive.

Les plus farineuses sont la hollande jaune et la grosse jaune. La whitelotte, ainsi que la marjolin, se défait moins à la cuisson. En général, il faut choisir les pommes de terre à œilletons peu nombreux et à peau comme gercée.

La meilleure manière de les faire cuire est à la vapeur. On a un chaudron à double fond. Le fond de dessus est percé de trous. On met de l'eau au fond du chaudron, les pommes de terre sont placées sur le double fond, à quelque distance de l'eau, et, la marmite étant hermétiquement fermée, elles cuisent à la vapeur.

Les pommes de terre étant cuites comme nous l'avons dit, on peut les servir avec une infinité de sauces qui en font, pour ainsi dire, autant de mets différents, savoir :



Au beurre, au beurre d'anchois, à la sauce blanche, avec un filet de vinaigre; — à la sauce aux champignons; — au beurre noir; — froides à l'huile et au vinaigre, etc.

Les pommes de terre entrent aussi comme accompagnement ou garniture, dans une foule de ragoûts de viande.

A l'aide d'un instrument consistant en une broche de fer terminée par une pointe garnie d'un filet en spirale et à la base de laquelle se visse une sorte de couteau, on découpe les pommes de terre en élégantes spirales que l'on fait frire.

Pommes de terre en purée (entremets).

Ayez des pommes de terre jaunes, cuisez-les à l'eau, pelez-les, écrasez-les avec soin, ou passez-les à la passoire. Vous les mettrez ensuite dans une casserole avec du beurre, poivre et sel; mouillez avec du lait, laissez faire un bouillon et servez. On peut faire sa purée au sucre, mais alors on met très-peu de poivre et de sel.

Pommes de terre au bouillon (entremets).

Après avoir pelé vos pommes de terre, coupez-les par rouelles et mettez-les dans une casserole avec du bouillon et un morceau de beurre. Faites-les cuire et servez-les avec du bouillon réduit.

Pommes de terre en matelote (entremets).

Ayez des pommes de terre cuites, pelées et chaudes;

coupez-les en deux, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, bouquet de persil, ciboule, poivre et sel, mouillez avec du bouillon ou de l'eau, et un verre de vin ; faites bouillir, liez la sauce et servez.

Pommes de terre au lard (entremets).

Faites un roux où vous passerez du petit lard coupé par morceaux ; mettez-y des pommes de terre pelées sans être cuites, du poivre, un peu de sel, un bouquet de persil et ciboule; mouillez avec du bouillon

Boulettes de pommes de terre (entremets).

Faites cuire des pommes de terre bien farineuses. Écrasez-les avec un pilon ou une cuiller, dans un plat, mettez un morceau de beurre, poivre, sel, muscade, fines herbes, et surtout du persil haché très-fin, quelques jaunes d'œufs, et un peu de crème. La pâte étant bien mêlée, faites-en des boulettes que vous roulerez dans la farine, et que vous ferez frire de belle couleur.

Si vous avez quelque hachis de viande, vous pourrez le mettre en dedans.

Gâteau de pommes de terre.

Mettez dans une casserole un demi-kilogramme de pommes de terre bien farineuses, cuites et pelées, joignez-y un peu de sel, de l'écorce de citron râpée, un morceau de beurre frais, un peu de crème et 100 grammes de sucre en poudre, en remuant toujours votre mélange. Laissez refroidir, mettez-y de l'eau de fleur d'oranger et 8 œufs, jaunes et blancs, battus en neige. Mêlez-bien le tout; pétrissez en forme de

gâteau, et faites cuire dans une tourtière bien beurrée, sous le four de campagne.

Pommes de terre farcies (entremets).

Prenez de belles et grosses pommes de terre, pelez-les, faites-les cuire à demi à l'eau de sel. Retirez-les, creusez adroitement dans chacune un trou assez grand, remplissez ce trou d'une farce composée de chair à saucisses, de mie de pain trempée dans du lait, beurre, jaunes d'œufs, persil haché, poivre et sel. Si vous avez du jus, mettez-en, et à défaut de jus mouillez votre farce avec du bouillon et arrosez-en chaque pomme de terre, faites cuire à feu doux sous le four de campagne, et servez.

Pommes de terre frites (entremets).

Pelez des pommes de terre crues, coupez-les par tranches, par morceaux longs ou en spirales, mettez-les dans la friture bien chaude, faites frire de belle couleur, et servez sur un plat frotté d'ail pour ceux qui aiment ce goût, et saupoudrez de sel.

Pommes de terre sautées au beurre (entremets).

Choisissez de préférence des pommes de terre petites et rondes. Mettez du beurre dans une casserole sur un bon feu, mettez-y les pommes de terre que vous aurez pelées, et sautez-les jusqu'à ce qu'elles aient pris une couleur blonde. Saupoudrez-les de sel blanc et servez chaud. Les pommes de terre nouvelles sont préférables. Excellente garniture pour le bœuf.

Topinambour.

Le topinambour est un tubercule dont la chair

blanche a un goût très-approchant de celui des culs d'artichauts. Quoiqu'il soit bon, il est peu employé en cuisine, à cause des nombreuses protubérances de grosseur inégale dont le tubercule principal est entouré, ce qui en rend l'épluchage long et ennuyeux.

Épluché et coupé en dés, on le met dans les ragoûts où il remplace avec avantage les culs d'artichauts; on peut le faire frire comme les pommes de terre.

Cuit à l'eau avec un peu de sel, et ensuite soigneusement épluché et coupé en rondelles, on l'accommode, soit avec une sauce blanche, soit à la maître-d'hôtel, soit enfin en le sautant dans du beurre frais, avec une pincée de persil haché fin.

Asperges (entremets).

Après avoir ratissé vos asperges, coupez une partie du blanc, en sorte qu'elles soient à peu près toutes de même longueur, liez-les en petits botillons, et mettez-les dans l'eau bouillante avec du sel; un quart d'heure suffit ordinairement pour leur cuisson; vous les dresserez sur le plat que vous devez servir, et vous servirez avec l'une des sauces suivantes :

Beurre fondu.

Sauce blanche.

Sauce au coulis, liée ave un peu de beurre manié de farine, poivre et sel; *sauce à l'huile*, poivre, sel et vinaigre.

Asperges aux petits pois (entremets).

Coupez la partie mangeable des asperges, de la grosseur des petits pois, faites-les cuire un moment dans l'eau, égouttez-les et accommodez-les comme les petits pois au naturel. (Page 225.)

Salsifis et scorsonères (entremets).

Ces deux espèces de racines, dont l'une est blanche et l'autre noire, s'accommodent de la même manière. Ratissez-les pour enlever l'écorce noire, jetez-les à mesure dans de l'eau mêlée d'un peu de vinaigre blanc. Remplissez ensuite une casserole d'eau, mettez-y quatre cuillerées de vinaigre blanc. Lorsque l'eau bout, jetez-y vos salsifis, et faites-les bouillir pendant une heure. Assurez-vous s'ils sont cuits, égouttez-les et servez-les sur une *sauce brune*, une *sauce à la poulette*, une *sauce blanche* ou une *sauce blonde*, telle qu'elle est indiquée pour les choux-fleurs, et surtout sur une *sauce à la crème*.

On peut aussi les accommoder au jus.

Salsifis frits (entremets).

Vos salsifis étant cuits et égouttés, trempez-les dans la pâte, et faites frire de belle couleur.

Navets (entremets).

Il arrive rarement qu'on les emploie seuls. Si vous voulez les servir avec de la viande, pelez-les, coupez les en quatre, faites-leur faire un bouillon dans l'eau pour adoucir leur goût, puis faites-les cuire avec du bouillon, du jus ou du coulis.

Navets au blanc (entremets).

Vos navets étant pelés, tournez-les proprement, et faites-les revenir dans le beurre. Aussitôt qu'ils auront pris couleur, mouillez-les avec du bouillon, sucrez-les légèrement; faites-les cuire à petit feu, dressez-les et arrosez-les d'une sauce blonde à la moutarde.

Carottes au blanc (entremets).

Après avoir ratissé et lavé vos carottes, mettez-les blanchir à l'eau bouillante, coupez-les en filets, et mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, sel, poivre, persil haché, mouillez avec du lait. Quand les carottes sout cuites, faites une liaison de jaunes d'œufs, et servez.

Carottes à la maître-d'hôtel (entremets).

Faites cuire vos carottes dans de l'eau salée et beurrée, puis mettez dans une casserole du beurre, persil, ciboules hachées, sel, poivre. Faites ensuite égoutter vos carottes que vous jetez dans votre sauce, sautez-les et servez.

Céleri (entremets).

Quand il est blanc et tendre, il se mange en salade, avec une rémolade. On n'emploie que les feuilles blanches et les cœurs.

Céleri frit (entremets).

On emploie ordinairement le céleri de désserte; débarrassez-le de la sauce, fendez les pieds en deux, trempez-les dans une pâte à frire, et faites frire de belle couleur.

Céleri-rave (entremets).

La racine de ce céleri est en forme de navet, elle se cuit comme le navet, et se mange à la sauce blanche, au jus, ou avec toute autre espèce de sauce convenable.

On la coupe aussi par tranches, et on la fait frire comme les artichauts. Ce mets est aussi délicat que savoureux.

Oignons (entremets).

Le plus grand emploi des oignons est comme assaisonnement; il est peu de ragoûts où l'on n'en fasse entrer.

Les oignons à l'étuvée se font en mettant des oignons cuits à l'eau dans un roux, avec bouquet de persil, ciboules, clous de girofle. thym et laurier. Vous mouillez avec un verre ou deux de vin rouge, suivant la quantité d'oignons.

Vous passez des croûtons au beurre, et vous dressez dessus vos oignons, après avoir fait réduire la sauce.

Cardons d'Espagne (entremets).

Coupez-les de la longeur de 6 centimètres, faites-les cuire une demi-heure dans de l'eau bouillante, avec du sel et une cuillerée de farine. Faites-les égoutter, et versez dessus une sauce blanche, une sauce à la poulette ou une sauce blonde, comme pour les choux-fleurs.

Cardons à la bourgeoise (entremets).

On les fait cuire comme les précédents. Quand ils seront bien égouttés, faites un roux blanc, mouillez-le avec du bouillon, assaisonnez-le et jetez-y vos cardons. Quend ils seront cuits, versez, dessus, leur cuisson, qu'il faudra faire réduire, si elle est trop longue. Si vous avez du jus, ne manquez pas d'en mettre, vos cardons seront plus savoureux.

Concombres (entremets).

Il faut commencer par les peler, ôter le dedans et les couper par morceaux. Mettez-les dans de l'eau bouillante, et retirez-les dès qu'ils fléchiront sous le

doigt ; vous les jetterez sur-le-champ dans de l'eau fraîche, et vous les égoutterez sur un linge.

Etant préparés de cette manière, vous verserez sur vos concombres une sauce à la poulette, ou vous les ferez sauter dans une casserole, avec du beurre, fines herbes hachées, poivre et sel.

Concombres farcis (entremets).

Videz des concombres, après en avoir ôté l'écorce. Remplissez-les de farce cuite et rebouchez le trou. Mettez-les dans une casserole, avec du beurre, un bouquet garni et du bouillon, faites-les mijoter trois quarts d'heure et servez-vous, pour sauce, de la cuisson que vous ferez réduire.

Salade de concombres.

On les vide après les avoir pelés ; on les coupe par tranches minces qu'on sale fortement quelques heures avant de s'en servir. On les égoutte plusieurs fois pour les débarrasser de l'eau qu'ils jettent, et lorsqu'ils sont bien égouttés, on les assaisonne comme une salade, en y mêlant quelques rouelles d'oignons blancs.

Citrouille, Potiron (entremets).

On ne s'en sert guère que pour le potage ; cependant, si vous voulez la fricasser, coupez-la par morceaux, jetez-la dans de l'eau bouillante avec du sel ; quand elle sera cuite, vous la mettrez dans une casserole avec un morceau de beurre, persil, ciboule, peu de sel et poivre et un morceau de sucre ; laissez bouillir un quart d'heure et faites une liaison de jaunes d'œufs avec de la crème ou du lait.

Tomates farcies (entremets).

Enlevez avec un couteau la queue d'une douzaine

de tomates, de manière à former, en cet endroit, une ouverture ; videz-les avec une cuiller sans les crever Passez la pulpe pour en séparer les pepins. Réduisez sur le feu cette pulpe en purée épaisse. Mettez dans une casserole deux cuillerées d'huile d'olive, ail, échalote et persil hachés, lard râpé et mie de pain trempée au bouillon; joignez-y votre purée de tomates, avec poivre, sel, muscade et deux jaunes d'œufs. Mêlez bien et passez sur le feu. Cette préparation étant refroidie, farcissez vos tomates, mettez-les sur une tourtière et faites-les cuire feu dessus et dessous après les avoir arrosées de beurre fondu et saupoudrées de ehapelure.

Aubergines farcies.

Prenez quatre aubergines, retirez-en une partie de la chair après les avoir fendues dans leur longeur, mettez-les dans un plat creux pour laisser écouler le jus surabondant eu y ajoutant un filet de vinaigre, poivre et sel, laissez ainsi une heure. Pendant ce temps, hachez persil, fines herbes, un oignon, une demi-gousse d'ail et deux échalotes. Ajoutez à cet assaisonnement votre chair d'aubergine dont vous aurez exprimé la partie la plus liquide. Prenez une demi-livre de chair à saucisse, piquez-la avec gros comme deux œufs de mie de pain que vous aurez mis tremper dans du lait ou du bouillon. Mêlez exactement cette préparation à votre chair d'aubergine, assaisonnez et farcissez vos aubergines. Puis mettez-les cuire sous le four de campagne après les avoir saupoudrées de chapelure.

Oseille en puree ou farce (entremets).

Epluchez et lavez plusieurs fois votre oseille, joi-

gnez-y une bonne poignée de cerfeuil et de poirée blanche, mettez-les égoutter, exprimez-en l'eau, faites cuire un moment à l'eau bouillante ; retirez et passez à l'eau froide. Exprimez de nouveau l'eau, puis hachez. Mettez un morceau de beurre dans une casserole avec votre farce, une forte pincée de farine, sel et poivre, mouillez avec du lait, joignez-y deux ou trois œufs que vous amalgamerez peu à peu avec la farce. Dressez-la et mettez dessus ce que vous jugerez convenabte, viandes, œufs durs, etc.

Si vous voulez que votre oseille soit au gras, mouillez avec du bouillon et du jus de viande.

Épinards au sucre (entremets).

Vous les traiterez comme l'oseille ; lorsqu'ils seront hachés, vous les mettrez mijoter dans une casserole avec un bon morceau de beurre, pendant un quart d'heure. Ajoutez très-peu de sel, de la muscade râpée et du sucre. Mouillez-les avec du lait ou avec de la crème, dressez vos épinards sur un plat, et entourez-les de croûtons au beurre.

Épinards au jus (entremets).

Ils ne diffèrent des précédents que par le mouillement qui consiste en bouillon au lieu de lait, et par l'absence du sucre. Si on a du coulis ou du jus de viande, on l'emploie pour mouiller.

Chicorée blanche (entremets).

On la prépare de même que l'oseille et les épinards. Si on la veut au maigre, on y met une liaison de jaunes d'œufs et de crème, au lieu de bouillon et de jus.

Laitues.

On les mange en salade, et on les apprête au jus de la même manière que l'oseille et les épinards.

Truffes au naturel (hors-d'œuvre).

Prenez de belles truffes lavées et brossées avec soin, saupoudrez chacune d'elles de sel et de gros poivre. Enveloppez-les dans plusieurs doubles de papier garnis de bardes de lard; mouillez légèrement ces caisses et mettez-les sous une cendre rouge; faites cuire pendant une bonne heure. Otez le papier, essuyez vos truffes, et servez-les chaudement dans une serviette. (Roques, *Histoire des champignons.*)

Ragoût de truffes (hors-d'œuvre).

Après avoir lavé et bien brossé des truffes d'un bon parfum, on les fait mariner dans l'huile; on les coupe ensuite par tranches épaisses de deux lignes, et on les met sur un plat qui aille au feu ou dans une casserole, avec de l'huile ou du beurre, du sel, du gros poivre et un peu de vin blanc. Lorsque les truffes sont cuites, on les sert avec du jus de citron, ou bien on les lie avec des jaunes d'œufs. (Roques.)

Truffes au vin de Champagne (hors-d'œuvre).

On lave plusieurs fois les truffes dans l'eau tiède, on les brosse et on les met dans une casserole foncée de bardes de lard, avec du sel, une feuille de laurier et une bouteille de vin de Champagne ou de vin blanc. On couvre hermétiquement la casserole, on fait bouillir une demi-heure et on sert les truffes sous une serviette. (Roques.)

Morilles.

Les morilles commencent à paraître dans nos bois vers la fin de mars ou dans le commencement d'avril. Elles se plaisent au pied des ormes, des frênes, le long des haies et dans les prés.

Ragoût de morilles (entremets).

Épluchez vos morilles, coupez-les en deux et lavez-les soigneusement pour ôter le sable qui se trouve dans les alvéoles, égouttez-les, mettez-les dans une casserole avec du beurre fin. Le beurre étant fondu, exprimez-y le jus d'un citron, ajoutez sel, gros poivre, muscade. Laissez cuire pendant une demi-heure et mouillez avec du bouillon. Lorsqu'elles seront cuites, ajoutez une liaison de jaunes d'œufs.

Morilles à l'italienne (entremets).

Vos morilles étant disposées comme ci-dessus, mettez-les sur un feu vif dans une casserole avec de l'huile d'olive, poivre, sel et bouquet garni. Faites-les sauter quelques instants, ensuite ajoutez-y du persil, de la ciboule et une pointe d'ail hachés; continuez la cuisson sur un feu modéré; mouillez avec du bouillon et un verre de vin blanc. Lorsque la cuisson est achevée, servez avec du jus de citron.

Champignons de couche.

Le champignon de couche croît à l'état sauvage sur les prairies; mais comme plusieurs espèces très-malfaisantes, telles que l'*agaric bulbeux* et l'*agaric vénéneux,* ont quelque ressemblance avec ce champignon, nous engageons nos lecteurs à ne faire usage que du seul champignon cultivé sur couche et que l'on porte dans les marchés, sauf l'exception dont nous allons

parler pour deux espèces qui n'appartiennent pas d'ailleurs à la famille des agarics, c'est-à-dire aux champignons dont le chapeauest garni en dessous de lames minces.

Nous ferons encore remarquer que des champignons de couche peuvent prendre des qualités nuisibles en vieillissant. Il faut donc les rejeter lorsqu'ils sont trop épanouis, et que leurs feuillets, de rosés qu'ils étaient, sont devenus noirs.

Les champignons qu'on prépare pour garniture doivent être cuits au beurre aromatisé par un jus de citron.

Champignons en fricassée de poulet (entremets).

Après avoir épluché et coupé vos champignons, vous les faites blanchir en ayant soin de les essuyer après ; on les fait revenir dans une casserole avec un morceau de beurre, puis on y met une pincée de farine, sel, poivre, bouquet de persil. On mouille avec du bouillon et on lie avec des jaunes d'œufs, et une demi-cuillerée de vinaigre au moment de servir.

Croûte aux champignons (entremets).

Pelez les champignons et supprimez leur tiges. Mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre; faites sauter le tout sur un feu vif. Le beurre étant fondu, retirez la casserole, exprimez-y le jus d'un citron, faites de nouveau sauter pendant quelques minutes, ajoutez sel, poivre, quatre épices et une cuillerée d'eau, où vous aurez fait infuser pendant une demi-heure une gousse d'ail coupée en quatre. Laissez bouillir. Quand les champignons sont cuits, faites une liaison avec trois jaunes d'œufs, et versez

vos champignons sur des croûtons frits dans le beurre et arrangés d'avance sur le plat.

Champignons en caisse (entremets).

Pelez légèrement vos champignons et coupez-les en morceaux; mettez-les dans une caisse de papier bien beurré, avec un morceau de beurre, persil, ciboule, échalotes hachés, sel et poivre; faite cuire sur le gril à feu doux et servez dans la caisse.

Champignons à la provençale (entremets).

Prenez des champignons bien développés, retirez-en les queues et faites mariner vos champignons dans de l'huile d'olive. Hachez vos queues avec une gousse d'ail et du persil, ajoutez-y de la chair à saucisse et deux jaunes d'œufs, pour lier votre farce; dressez vos champignons sur un plat, garnissez-les de la farce, arrosez-les avec de l'huile d'olive bien fine et faites cuire sous le four de campagne.

On peut préparer de la même manière le *bolet* ou *cep* dont nous allons parler.

Bolet comestible (Cep).

Le danger qu'il y a de confondre des champignons vénéneux avec des espèces comestibles n'existe pas pour celui-ci, car ses caractères distinctifs, que nous allons faire connaître, sont tellement tranchés, qu'aucune méprise n'est possible.

Le bolet se distingue de l'agaric proprement dit, en ce qu'au lieu d'avoir son chapeau doublé de lames en dessous, il est garni des petits tubes serrés les uns contre les autres, en sorte que le dessous de ce chapeau est entièrement parsemé de pores ou pertuis. Ce chapeau épais, convexe et arrondi, présente une

chair blanche lorsqu'on le rompt. Les tubes sont d'un blanc de lait ou d'un jaune de soufre.

La substance de ce champignon ne change pas de couleur lorsqu'il est exposé à l'air, tandis que d'autres espèces de bolets appelés *bolet pernicieux*, *bolet chrysanthère*, etc., changent de nuance au contact de l'air: l'un passe instantanément au vert, au bleu, au noir; l'autre prend une teinte rougeâtre, violacée lorsqu'on l'entame; de plus, leur odeur est acide et vireuse, tandis que celle du bolet comestible ou cep est suave et sa chair d'un beau blanc.

Toute méprise est donc impossible : personne ne sera tenté de faire usage d'un champignon qui devient rougeâtre, violacé, vert, livide, bleu ou noir lorsqu'on le coupe, ou même sous la simple pression du doigt.

Le bolet comestible est d'une assez forte dimension. Son chapeau a jusqu'à vingt centimètres de diamètre; sa couleur varie du fauve clair jusqu'au brun marron.

Une variété de ce bolet, que l'on désigne sous le nom de *bolet bronzé*, a son chapeau couleur de suie. Il est également bon.

Lorsque les bolets sont trop vieux, ce qu'on reconnaît à la mollesse de leur chair ou aux vers qui s'en sont emparés, on doit les rejeter, non qu'ils aient acquis des qualités vénéneuses, mais parce qu'ils n'ont plus la même saveur.

Ainsi, en résumant ce que nous venons de dire à l'égard des bolets, on doit se garder de recueillir tout champignon dont le chapeau n'est point doublé de tubes ou pores; et, parmi ceux-ci, les espèces dont la chair, exposée à l'air, ne reste point parfaitement blanche.

Ceps aux fines herbes (entremets).

Choisissez des ceps dont la chair soit ferme et parfumée, retranchez les tubes du chapeau, partie qui se détache aussi facilement que le foin de l'artichaut, auquel on pourrait la comparer; retranchez également le pédicule, en mettant à part ceux qui sont fermes et pleins. Laissez mariner pendant quelque temps vos ceps dans de l'huile, avec sel et poivre, ensuite faites-les cuire sur le plat ou dans la tourtière avec du beurre frais, des ciboules, des échalotes, du persil et de l'estragon hachés, auxquels vous joindrez les pédicules dont nous venons de parler, également hachés. Ajoutez du gros poivre, du sel et de la chapelure de pain, et servez.

Ceps à la bordelaise (entremets).

Après avoir épluché les ceps comme il est dit ci-dessus, faites-les revenir sur le gril pour en dégager l'humidité que vous absorberez en pressant légèrement les champignons entre deux linges. Achevez de les faire cuire avec de l'huile d'olive, du persil, de l'ail hachés, du sel et du poivre. On ajoute vers la fin un peu de citron. On peut y joindre les bons pédicules également hachés.

Chanterelle comestible.

Ce joli champignon d'un jaune d'or, d'une odeur suave de violette, abonde dans nos bois depuis le mois de juin jusqu'au mois d'octobre. Il montre, en sortant de terre, une forme arrondie et convexe; bientôt son chapeau se développe et prend l'apparence d'un petit entonnoir à bords frisés et comme festonnés. Le dessous du chapeau n'a ni lames ni pores, mais seulement des rides ou plis fourchus.

On trouve ce champignon dans les lieux frais et



ombragés. Il n'est presque jamais solitaire, et à l'entour d'une chanterelle on est sûr d'en trouver plusieurs autres.

L'usage de la chanterelle et très-répandu dans toutes les provinces de France, ce qui lui a valu une foule de noms vulgaires, tels que : *gyrole*, *chevrette*, *jaunelet*, etc., etc.

Les caractères de ce joli champignon sont tellement prononcés, qu'il est impossible de le confondre avec aucune espèce vénéneuse, et on peut en faire usage sans danger. La chanterelle est la providence des pauvres villageois voisins des bois. On la dessèche facilement et on en peut faire des provisions pour l'hiver.

La manière la plus simple d'accommoder les chanterelles est de les passer à l'eau bouillante et de les fricasser avec du beurre ou du saindoux, du poivre et du sel.

Chanterelles aux fines herbes (entremets).

Après les avoir épluchées et lavées, on les passe à l'eau bouillante ; ensuite on les fait cuire avec du

beurre frais, un peu d'huile d'olive, échalotes, persil, ciboule et une pointe d'ail hachés, poivre et sel. Lorsqu'elles seront cuites, laissez mijoter sur un feu doux pendant quinze ou vingt minutes, arrosez-les de temps en temps avec du bouillon ou bien liez avec des jaunes d'œufs.

Omelette aux chanterelles (entremets).

On les passe également à l'eau bouillante, ce qui est indispensable, de quelque manière qu'on les apprête. On les fait revenir dans la poêle avec du beurre, après avoir coupé les grandes chanterelles en deux ou trois morceaux; puis on verse dessus les œufs battus. L'omelette se termine comme à l'ordinaire.

On peut préparer les chanterelles avec de la volaille, des tendons de veau ou toute autre viande, en ajoutant un peu de jus de citron à l'assaisonnement.

Nous terminerons cet article sur les champignons en signalant le danger qu'il y a à en cueillir imprudemment dans les bois. Le plus sûr est de s'abstenir, et nous ajouterons même, qu'à l'égard du bolet et de la chanterelle, le moindre doute doit les faire rejeter sans hésitation. Il est même bon, dans tous les cas, de faire bouillir une pièce d'argenterie avec ceux qu'on veut employer, pour les jeter s'ils ternissent, même légèrement, l'éclat de l'argent.

Melon (hors-d'œuvre).

Il y a deux espèces principales de melons : le *maraîcher* ou *melon brodé*, et le *cantaloup* ou *melon à côtes*.

On préfère celui-ci, qui est généralement meilleur. Il est même exclusivement admis sur les tables bien

servies, tandis que le melon brodé, moins cher, est relégué dans les petits ménages. Cependant on en trouve souvent de bons.

Un bon melon, soit cantaloup, soit brodé, doit être lourd à la main. Les melons légers accusent une chair spongieuse, résultat, soit de la nature du melon, soit de trop de maturité. La partie opposée à la queue, c'est-à-dire celle à laquelle tenait la fleur, doit être molle et flexible; cependant, remarquons qu'un excès de mollesse annoncerait un excès de maturité, mais alors le melon serait léger. Il faut quc la partie opposée, celle à laquelle tient la queue, soit également flexible. La queue elle-même doit être comme desséchée. Trop verte et trop fraîche, elle indique un melon qui n'est pas mûr.

Enfin l'odeur du melon doit être douce et agréable.





On le sert, au premier service, avec du sucre, pour ceux qui l'assaisonnent ainsi. Mais le poivre et le sel forment un assaisonnement beaucoup plus salubre ; il est même prudent de boire ensuite un demi-verre d'un vin généreux, car on a vu le melon, qui est une substance très-froide, ingéré sans ces précautions, arrêter subitement la digestion.

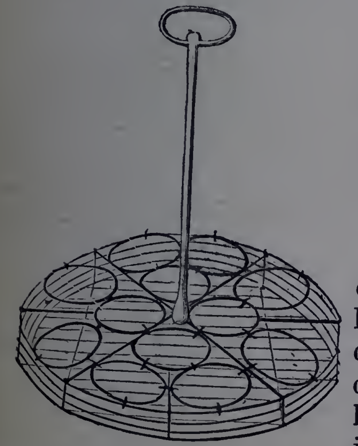
DES ŒUFS.

Il faut avoir soin de considérer les œufs à la lumière pour voir s'ils sont clairs ou transparents ; c'est une marque de leur fraîcheur. Il est d'ailleurs prudent de les casser séparément dans un bol, et de les verser un à un dans un autre vase, afin de n'être pas exposé à infecter tous les œufs d'une omelette ou d'une autre préparation par un œuf gâté.

Œufs à la coque (hors-d'œuvre).

Mettez-les dans l'eau bouillante et ne les laissez que trois minutes, retirez-les et couvrez-les d'une serviette pour laisser faire leur lait.

La figure ci-jointe représente un appareil en fil de fer, et commode pour cuire à la fois une douzaine d'œufs. On les met simultanément dans l'eau bouillante, et on les retire de même.



Œufs mollets (entrée).

En les mettant dans de l'eau bouillante et en les laissant bouillir juste cinq minutes, vous aurez des œufs mollets dont le blanc sera cuit, et le jaune encore liquide. Il faut les mettre dans de l'eau froide en les tirant de la casserole, en ôter les coquilles sans crever le blanc, et les servir entiers.

On dresse ces œufs sur une sauce blanche, sauce aux câpres, sauces Robert, tomate, etc., et avec différents ragoûts.

Œufs brouillés (entremets).

Cassez les œufs dans une casserole, mettez-y poivre, sel et muscade ; ajoutez-y une cuillerée de coulis, jus de viande ou de consommé, battez-les bien, mettez un bon morceau de beurre, et dès qu'il sera fondu et mêlé à vos œufs qui seront cuits, dressez et servez. On peut remplacer le jus et le coulis, en maigre, par une cuillerée de crème ou un restant de sauce dans laquelle a cuit du poisson en matelote, et que l'on passe pour la débarraseer des arêtes.

On prépare aussi les œufs brouillés avec des ragoûts de légumes, tels que pointes d'asperges, céleri, chicorée, champignons, truffes, etc. Le ragoût doit être fini comme s'il était prêt à servir. Vous le hacherez fort menu et vous en mettrez deux ou trois cuillerées à ragoût dans vos œufs, que vous brouillerez ensuite.

Œufs frits (entremets).

Faites bien chauffer une friture nouvelle, cassez-y vos œufs l'un après l'autre, en veillant à ce qu'ils ne se mêlent pas ensemble ; retournez-les et faites frire de belle couleur ; ne laissez point trop cuire le jaune; dressez et servez avec du persil frit, et en les assaisonnant de poivre et de sel ou avec une sauce tomate.

Ils seront au *maigre* si vous remplacez le saindoux par du beurre,

Œufs à la sauce tomate ou à la sauce blanche (entremets).

Prenez des œufs durs, coupez-les en deux ou en

quatre, dressez-les sur un plat et versez dessus une sauce tomate ou une sauce blanche.

Œufs sur le plat ou au miroir (entremets).

Prenez un plat qui aille au feu, étendez un peu de beurre dans le fond et cassez-y vos œufs, assaisonnez de poivre et de sel. Il faut avoir soin d'espacer le plus régulièrement possible les jaunes, qu'il ne faut pas brouiller. Faites cuire à petit feu, passez la pelle rouge et servez. L'emploi de la pelle rouge n'est pas indispensable.

Œufs à la neige (entremets).

Prenez un demi-litre de crème, mettez-y de l'eau de fleur d'oranger, faites-y fondre cent grammes de sucre, et mettez sur le feu. Ayez des œufs, battez-en les blancs, mettez les jaunes à part. Votre lait étant bouillant, mettez dedans, par cuillerées, vos blancs d'œufs, battus en neige, et saupoudrés de sucre mêlé de vanille en poudre, en les retournant avec l'écumoire pour les faire cuire de tous côtés. Retirez-les et dressez-les sur un plat. Délayez vos jaunes d'œufs dans le lait, et faites lier sur le feu en prenant garde de faire tourner le mélange; versez sur les œufs à la neige. Servez froid.

Œufs au beurre noir (entremets).

Cassez vos œufs comme pour les œufs au miroir, faites brunir du beurre dans une poêle; quand il ne crie plus, faites glisser dans la poêle les œufs, assaisonnez de poivre et sel, dressez sur un plat, et versez dessus une cuillerée de vinaigre chauffé dans la poêle; on y ajoute du persil frit.

Œufs pochés (entrée).

Ayez de l'eau bouillante dans une casserole avec moitié autant de vinaigre et du sel. Cassez dedans vos œufs un à un. Dès que le blanc aura pris consistance, retirez-les, en commençant toujours par les premiers cassés; rafraîchissez dans de l'eau froide, égouttez, parez-les et servez-les sur des ragoûts d'oseille, de chicorée, d'épinards, sur une purée quelconque. Vous pouvez aussi les servir avec une sauce d'un goût relevé, telle que la ravigote, ou les mettre au jus.

Œufs au gratin (entremets).

Prenez un plat qui aille au feu, faites dessus un petit gratin avec de la mie de pain, un morceau de beurre, un anchois haché, persil, ciboule, une échalote hachés et trois jaunes d'œufs; mêlez le tout ensemble avant de le mettre sur le fond du plat. Faites-le attacher sur un petit feu, cassez sur ce plat sept ou huit œufs que vous assaisonnerez de poivre et de sel, faites cuire doucement, en laissant le jaune mollet; passez la pelle rouge dessus et servez.

Œufs au lait (entremets sucré).

Battez bien six œufs dans un plat creux, puis versez-y un demi-litre de lait bouillant, où vous aurez mis 125 grammes de sucre, une petite pincée de sel et de l'eau de fleur d'oranger, de l'écorce de citron ou de la vanille à votre choix. Faites cuire au bain-marie. Lorsqu'ils seront refroidis, râpez du sucre dessus et glacez avec une pelle rouge.

Omelette.

Prenez des œufs, six, huit, dix ou douze, suivant

la force de l'omelette que vous voulez, mettez-les dans une terrine avec du sel fin et battez-les bien. Faites chauffer du beurre dans une poêle, versez-y les œufs battus et faites cuire l'omelette. Il faut qu'elle soit d'une belle couleur en dessous. On baisse la poêle sur le devant pour y faire glisser l'omelette que l'on plie alors en deux. On pose ensuite son plat sur la poêle, et on renverse lestement.

Omelettes aux fines herbes.

Mettez-y de fines herbes, telles que persil et ciboules hachés, avec sel et poivre dans vos œufs battus, et faites l'omelette comme il est indiqué ci-dessus.

Omelette au fromage (entremets).

Elle se fait avec du fromage de Gruyères râpé et battu avec les œufs. Vous-y joindrez de bonne crème, et vous assaisonnerez de poivre et de sel dont vous proportionnerez la quantité au degré de salaison du fromage. Faites cuire et servez chaud. On peut la faire sans crème.

Vous pouvez aussi faire votre omelette au fromage d'une autre manière, en vous contentant de saupoudrer de fromage râpé une omelette ordinaire, et en la glaçant avec la pelle rouge.

Omelette de harengs saurs (entremets).

Ayez des harengs saurs de Hollande, faites-les griller légèrement, levez-en les filets, hachez-les et introduisez ce hachis dans l'omelette. Ne mettez pas de sel dans les œufs. — Faites de la même manière, et toujours sans sel, l'*omelette au jambon*.

Omelette aux croûtons (entremets).

Coupez du pain en forme de dés, faites-les revenir

dans la poêle avec du beurre, battez des œufs, mettez-y vos croûtons et faites votre omelette.

Omelette au sucre (entremets).

Prenez six œufs, battez les blancs séparément, mêlez aux jaunes du reste de citron râpé et du sucre en poudre, joignez les jaunes aux blancs en y ajoutant un peu de crème et presque pas de sel. Mettez votre omelette dans la poêle, faites-la cuire, renversez-la sens dessus dessous sur votre plat, et couvrez-en la superficie de sucre en poudre, passez la pelle rouge dessus, pour glacer le sucre et servez.

Autre omelette au sucre (entremets sucré).

Battez vos œufs avec un peu de crème, du sucre en poudre, un peu de fleur de farine et une petite cuillerée d'eau de fleur d'oranger ou de toute autre essence. Faites cuire l'omelette avec de très-bon beurre frais ; faites-lui prendre belle couleur, pliez en deux et servez. Il faut quelques grains de sel.

Omelette aux confitures (entremets).

Faites une omelette au naturel en y ajoutant du sucre en poudre ; avant de la dresser, garnissez-la de confiture et dressez-la, pliée en chausson ; saupoudrez-la avec du sucre, et glacez-la avec une pelle rouge.

Omelette soufflée (entremets).

Cassez une douzaine d'œufs, séparez les jaunes d'avec les blancs ; mettez dans les jaunes un tiers de kilogramme de sucre en poudre et de l'eau de fleur d'oranger ; fouettez vos blancs d'œufs, mêlez-les ensuite avec les jaunes. Faites fondre dans une poêle

125 grammes de beurre, mettez-y les œufs, remuez-les pour les mêler au beurre, versez-les sur un plat d'argent beurré, posez ce plat sur de la cendre chaude et mettez un four de campagne dessus; glacez l'omelette avec du sucre en poudre, et servez-la promptement, quand elle sera montée et de belle couleur.

Omelette au rhum (entremets).

Votre omelette étant préparée comme ci-dessus, dressez-la sur un plat qui puisse supporter le feu, arrosez-la de rhum, auquel vous mettrez le feu au moment de servir.

On peut varier à l'infini les accompagnements d'une omelette ; mais il ne faut pas oublier que, dans la plupart des cas, le ragoût qu'on met avec doit être cuit d'avance, car une omelette reste trop peu de temps sur le feu pour cuire complétement les viandes ou les légumes avec lesquels on la garnit.

Voici les principales variétés de l'omelette :

Omelette au lard.
Omelette aux rognons de veau.
Omelette au ris de veau.
Omelette à l'oignon.
Omelette aux champignons.
Omelette aux truffes.
Omelette aux pointes d'asperges.
Omelette aux culs d'artichauts.
Omelette aux queues d'écrevisses.

Fondue aux œufs (entremets).

Pesez le nombre d'œufs que vous voudrez employer, d'après le nombre présumé de vos convives.

Vous prendrez ensuite un bon morceau de fromage de Gruyères pesant le tiers, et un morceau de beurre pesant le sixième de ce poids. Vous casserez et battrez bien les œufs dans une casserole ; après quoi vous y mettrez le beurre, et le fromage râpé ou émincé. Posez la casserole sur un fourneau bien allumé et tournez avec une spatule, jusqu'à ce que le mélange soit convenablement épaissi et mollet ; mettez un peu ou point de sel, suivant que le fromage sera plus ou moins vieux. et une forte portion de poivre, qui est un caractère positif de ce mets antique ; servez sur un plat légèrement chauffé. (*Brillat-Savarin.*)

PRÉPARATIONS DE PATES.

Macaroni à l'italienne (entremets).

Ayez un quart de kilogramme de bon macaroni, faites-le cuire dans du bouillon, et faites-le égoutter dans une passoire. Mettez dans une casserole un quart de kilogramme de fromage, moitié gruyères râpé, moitié parmesan, et soixante-deux grammes de beurre, gros poivre et muscade. Mettez-y le macaroni avec deux ou trois cuillerées de crème ; mêlez bien le tout sur le feu ; lorsque le macaroni filera, il sera cuit. Servez chaud.

Macaroni au gratin (entremets).

Le macaroni étant cuit dans le bouillon et égoutté, on met dans une tourtière un lit de fromage et de beurre, un lit de macaroni, et ainsi de suite jusqu'à ce que toute votre préparation soit employée, et on finit par un lit de mie de pain mêlée à autant de fro-

mage râpé. Mettez ensuite sur un feu doux, et couvrez d'un four de campagne.

Macaroni en timbales (entremets).

Faites cuire votre macaroni comme il est dit ci-dessus. Lorsqu'il sera égoutté, ajoutez-y beurre, poivre, fromages de Gruyères et de Parmesan râpés, en égale quantité. Laissez votre préparation sur le feu jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Ayez un moule que vous garnirez intérieurement d'une mince feuille de pâte, remplissez-le de votre macaroni, recouvrez-le d'une feuille de pâte, puis d'un rond de papier beurré afin que la timbale ne s'attache pas au moule. Faites cuire une heure, à feu doux, sous le four de campagne.

Plum-Pudding.

Prenez cent vingt-cinq grammes de graisse, ou mieux, de moelle de bœuf, un quart et demi de kilogramme de farine, et pareille quantité de beau raisin, dont il faut ôter les pepins. Ajoutez-y un demi-quart de kilogramme de raisin de Corinthe bien épluché, le reste de la moitié d'un citron haché fin, et quelques fragments d'angélique. Mettez le tout dans un grand vase, où vous ajouterez quatre œufs, blancs et jaunes, une petite cuillerée à bouche d'eau de fleur d'oranger, un quart de litre de crème et un petit verre d'eau-de-vie; délayez-bien le tout, ajoutez-y encore un verre de lait, et assez de mie de pain mollet, que vous émietterez dedans, pour donner une bonne consistance à votre plum-pudding. Enveloppez-le bien serré dans un linge ou une serviette, et faites-le bouillir durant quatre heures sans discontinuer, dans un chaudron d'eau, ayant soin de le retourner plusieurs fois sens

dessus dessous. Développez-le et servez. On le mange chaud et froid. On le coupe par tranches, que l'on range dans un plat d'argent, et que l'on arrose de rhum auquel on met le feu.

PATISSERIE.

Notre but est seulement de mettre les cuisinières, et quelquefois les maîtresses de maison, à même de confectionner quelques pièces usuelles.

La pâtisserie proprement dite se fait rarement dans la maison. Toutefois il est maintes circonstances où il est utile de savoir préparer un pâté, une tourte ou quelques pièces légères. L'utilité des notions que nous allons donner se fera surtout sentir à le campagne et même dans les petites villes, où l'on est souvent privé de la ressource d'un bon pâtissier.

A ces notions, nous joindrons les préceptes nécessaires pour obtenir une bonne cuisson, soit dans le four ordinaire, soit sous le four de campagne ou la tourtière.

On peut diviser en quatre classes principales les produits de l'art du pâtissier.

Le première comprend le *feuilletage*, c'est-à-dire toute espèce de patisserie où l'on emploie de la pâte feuilletée, ou préparée de manière à se tirer par feuilles, telle que tourtes de toute espèce, pâtés chauds, gâteaux, galettes, etc.

La seconde classe comprend : les pâtés froids pour lesquels on emploie la *pâte ferme* ou la *pâte à dresser*.

La troisième renferme la brioche et les babas. Ils exigent une pâte particulière.

Enfin la quatrième classe, les biscuits, gâteaux de Savoie, meringues, etc.

Nous commencerons par donner une idée des principaux ustensiles usités dans la pâtisserie.

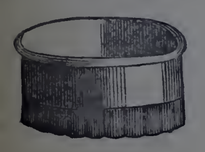
1° Le *rouleau*. Il doit être en bois dur et à grain serré, tel que hêtre, frêne ou poirier.

2° Une *roulette* dentelée pour couper la pâte. On la fait ordinairement en cuivre jaune. Il faut la nettoyer soigneusement chaque fois, crainte du vert-de-gris.

3° Des *coupe-pâte*. On nomme ainsi des emporte pièces plus ou moins grands, destinés à couper le fond circulaire et la calotte de toute espèce de pâtés froids, tourtes, vol-au-vent, etc.

Ces emporte-pièces se font en fer-blanc plutôt qu'en cuivre. On en fait qui sont godronnés sur les bords, afin de donner une forme plus élégante et plus riche à une pièce de pâtisserie.

4° Des *moules*. On se sert de moules pour les biscuits, les petits pâtés au jus, les gâteaux de Savoie, etc. On les emploie aussi pour dresser les pâtés froids,





ronds ou ovales, si on ne veut pas les monter à la main; mais ces derniers moules s'ouvrent à charnières. Les moules ronds ont trois charnières et les moules ovales deux. Tous ces moules se font en fer-blanc.

5° Si on n'a pas de four, on se sert d'un *four de campagne* dont toute cuisine bien montée doit être pourvue. On peut aussi employer la tourtière pour certaines pâtisseries.

Enfin on ne peut se dispenser d'avoir une balance et des poids pour la juste proportion de la farine, de l'eau et des condiments employés.

Feuilletages.

On commence l'opération par le pétrissage. Prenez un litre de fleur de farine, mettez-la en tas sur une table ou sur le *tour a pâte* [1]; faites au milieu un trou que l'on appelle *fontaine*. Détrempez avec de l'eau seulement et un peu de sel. Délayez sans grumeaux et pétrissez bien avec les mains et les poignets; ajoutez le blanc d'un œuf. Pétrissez encore et laissez reposer votre pâte. Pesez-la et ajoutez la moitié de son poids en beurre frais, reployez les deux bouts de votre pâte de manière à renfermer le beurre dans son intérieur, puis passez légèrement le rouleau dessus en commençant par les bords, afin d'éviter de faire sortir le beurre d'entre la pâte. Cette première opération étant faite et la pâte suffisamment amincie, repliez-la en trois dans sa longueur et passez-y le rouleau. Recommencez plusieurs fois et laissez reposer votre pâte. Au moment de la mettre au four, donnez-lui encore quelques tours.

Nous ferons remarquer, comme une chose essentielle, que la consistance du beurre doit être à peu près semblable à celle de la pâte. S'il est trop dur, la

[1] Le tour à pâte est une plate-forme en bois garnie d'un rebord de trois côtés, et que l'on pose sur la table de cuisine.

pâte s'étend sous le rouleau sans que le beurre l'accompagne ; elle se brise ou se déchire. Si au contraire le beurre est trop mou, il s'étend trop et sort de la pâte. Il faut donc donner une préparation au beurre, lorsqu'il est trop ferme, en le pétrissant et le malaxant à l'avance, ou en le tenant quelque temps dans l'eau de puits, lorsque durant les chaleurs de l'été il devient trop mou.

A chaque tour que l'on donne, on saupoudre légèrement la pâte avec de la farine, en évitant d'en mettre trop, ce qui nuirait à sa blancheur.

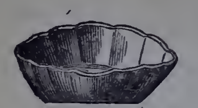
Petits pâtés (entrée).

Prenez une quantité suffisante de votre pâte feuilletée, abattez-la avec le rouleau en ne lui laissant que trois millimètres d'épaisseur, taillez avec un coupe-pâte d'une grandeur convenable (9 à 10 centimètres de diamètre) deux abaisses pour chaque petit pâté. Mettez sur l'une gros comme une aveline de godiveau ou de quenelle (voyez page 100 et 101), recouvrez avec l'autre ; joignez les bords que vous collez ensemble en les mouillant légèrement ; dorez vos petits pâtés à l'aide d'un pinceau trempé dans un œuf battu, et mettez-les au four ou sous le four de campagne, sur une plaque de fer battu. Il faut peu de temps pour les cuire.

Petits pâtés au jus (entrée).

Prenez une portion de la pâte ci-dessus, pétrissez-la pour lui faire perdre son feuilletage, ce qui en fait une pâte *brisée*. Abaissez-la sous le rouleau de l'épaisseur de deux millimètres. Coupez sur cette abaisse, avec le coupe-pâte, un rond assez grand pour garnir

la concavité d'un moule de 9 ou 12 millimètres de



diamètre. Bourrez ce moule, placez-y le cercle de pâte, mettez une boulette de hachis bien assaisonnée au milieu, couvrez-la avec une abaisse de feuilletage que vous ne collerez pas. Faites cuire. Otez votre couvercle feuilleté, et versez sur votre boulette, que vous pouvez couper en plusieurs morceaux, une sauce de bon goût, préparée avec un hachis de champignons et à laquelle vous pouvez joindre un peu de cervelle, crêtes, ris de veau ou foies de volailles. Ne mettez la sauce qu'à l'instant de servir.

Petits pâtés à la reine (hors-d'œuvre).

Votre feuilletage préparé comme ci-dessus, vous en garnissez l'intérieur avec une farce de blancs de volaille, et les faites cuire au four.

Tourtes (entrée).

Faites avec de la pâte de feuilletage une bande mince, étroite, et d'une longueur égale à la circonférence de la tourte que vous voulez faire, c'est-à-dire de trois fois son diamètre au moins.

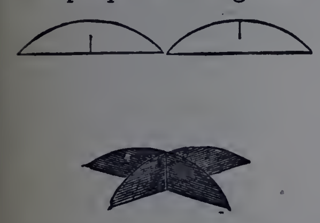
Coupez dans le milieu de cette bande ce qui doit faire le rebord de votre tourte. Cette espèce de ruban de pâte aura de 15 à 20 millimètres de largeur.

Avec le reste de la pâte que vous pétrissez pour en détruire le feuilletage, faites une abaisse mince que vous laisserez reposer dix minutes, afin qu'elle prenne son retrait. Taillez votre fond circulaire avec un coupe-pâte de la grandeur de votre tourte ; glissez-le

sur un papier beurré ; fixez ensuite sur votre fond, en la mouillant, la bande qui doit fermer le rebord de votre tourte.

Le couvercle de la tourte, qui doit être de la même grandeur que le fond, se fait ensuite avec les restes et débris de la pâte que l'on pétrit et dont on forme au rouleau une abaisse très-mince que l'on taille avec le coupe-pâte. Avant de le poser sur le fond, on pique celui-ci avec un poinçon ou avec les dents d'une fourchette [1], et l'on met au centre une petite calotte hémisphérique de fil de fer, qui devra maintenir le couvercle écarté du fond et bombé. Deux brins d'osier courbés, placés en croix et fixés à un petit cercle, rempliront le même but. Enfin deux cartes coupées en segments de cercle et enchevêtrées à angle droit l'une dans l'autre au moyen de deux demi-fentes, feront le même effet.

Vous dorez ensuite votre pièce avec de l'œuf, blanc et jaune battus ensemble, et vous la faites cuire, sur une plaque de tôle graissée, dans le four ordinaire ou sous le four de campagne. Il ne faut pas que le four soit trop chaud. Retirez-la au bout d'un quart d'heure, et faites un petit trou au milieu du couvercle de la tourte pour que la vapeur s'évapore, et remettez-la de suite au four jusqu'à parfaite cuisson.



La pièce étant cuite, vous cernez le couvercle avec un couteau, vous l'enlevez, vous ôtez les supports, et

[1] Cette opération doit se faire sur tous les fonds de tourte, vol-au-vent ou pâtés que l'on met au feu, sans être garnis, afin d'empêcher ce fond de se boursoufler par la chaleur du four.

vous mettez dans votre tourte une garniture préparée d'avance.

Cette garniture pour les tourtes au gras se compose de godiveaux, quenelles, morceaux de cervelles, crêtes etrognons de coqs, foies de volailles, culs d'artichauts et truffes émincés, olives débarrassées des noyaux, champignons, morilles, mousserons, etc., etc. Vous mettez ensuite par-dessus le ragoût une ou deux écrevisses, et vous recouvrez le tout du couvercle.

Les tourtes de volailles, de gibier, de langues de bœuf, se font de la même manière. Ces viandes, que l'on fait blanchir et qu'on passe au beurre, avec sel, poivre, épices, fines herbes et un bouquet garni et bardes de lard, sont dressées sur l'abaisse de votre tourte et recouvertes d'un couvercle. La cuisson étant faite, vous enlevez le couvercle et versez sur votre gibier, dont vous retirez les bardes de lard et le bouquet garni, une sauce de bon goût, accompagnée d quelques-uns des ingrédients ci-dessus.

Tourtes maigres au poisson (entrée).

On emploie l'anguille, le brochet, la tanche, le saumon, etc. Les principes sont les mêmes que pour les tourtes au gras.

Vol-au-vent (entrée).

Il se confectionne à peu près de la même manière que la tourte. Voici comment se fait le couvercle et le pourtour. On taille en cercles deux abaisses du même diamètre que le fond du vol-au-vent. Ensuite, avec un taille-pâte d'un diamètre inférieur, on coupe dans chacune de ces deux abaisses un rond concentri-

que qu'on n'enlève pas d'abord, en sorte que le bord de ces deux abaisses présente un anneau plein. Vous mouillez la circonférence de votre fond et vous y appliquez un premier anneau; sur ce premier anneau, que vous mouillez également, vous mettez le second. Il faut avoir soin de mettre sous le premier rond une feuille de papier de même forme et grandeur, afin que ce rond intérieur ne s'attache pas au fond du vol-au-vent, et que vous puissiez l'enlever facilement après la cuisson. Remarquez que le rond supérieur formera votre couvercle, et que celui de dessous étant enlevé, laisse un vide que l'on remplit de la manière indiquée pour la tourte. Le rond supérieur étant par la cuisson devenu très-épais, on est dans l'usage de l'amincir en retranchant du feuilletage par-dessous.

Tourte à la frangipane (entremets).

Faites bouillir un quart de litre de bon lait avec de la cannelle, un peu de muscade râpée, une seule feuille de laurier-cerise ou laurier-amandier [1], et de la râpure d'écorce de citron. Laissez réduire votre lait d'un quart, passez-le à travers un linge, et mettez-y quinze grammes de fleur de farine, soixante grammes de beurre et pareille quantité de sucre. Ajoutez-y enfin quatre œufs, blanc et jaune battus ensemble; tenez ce mélange sur le feu pendant un petit quart d'heure, en le tournant sans cesse pour qu'il ne s'attache pas. Vous pouvez y joindre des macarons écrasés, de la fleur

[1] Les feuilles du laurier-cerise deviendraient un poison employées à une dose trop forte. Elles contiennent de l'acide prussique (*acide hydrocyanique*), de même que les amandes amères, les noyaux de pêches, d'abricots, de cerises, de prunes, etc., mais en plus grande quantité. La dose que nous indiquons ne présente aucun danger.

d'oranger pralinée, également en poudre, ou bien une dizaine d'amandes douces concassées.

Si on veut faire de la frangipane aux pistaches, on remplace les amandes douces par des pistaches, auxquelles ont joint quelques amandes amères, mais on n'y met pas de fleur d'oranger.

Quand votre frangipane est cuite, versez-la dans votre tourte, et mettez au four ou sous le four de campagne. On peut également verser la frangipane dans la tourte lorsque celle-ci est à demi cuite, et on la remet de suite au four. Ce mode peut être préférable.

Si vous voulez mettre un grillage en pâte sur votre frangipane, faites une abaisse avec les débris de votre pâte, et découpez-y, avec le couteau ou la roulette, de petites lanières étroites, que vous disposerez en grillage plus ou moins serré sur votre garniture.

Votre tourte étant convenablement préparée, mettez-la au four ou sous le four de campagne. Laissez refroidir et saupoudrez de sucre avant de servir.

On peut faire la frangipane d'une manière plus simple, mais moins délicate. Elle prend alors le nom de Flan. Mêlez dans une casserole trois cuillerées de farine avec autant d'œufs, mouillez ensuite avec du lait, laissez cuire un quart d'heure, en remuant sans cesse votre préparation, ajoutez-y sucre en quantité suffisante, macarons écrasés et fleur d'oranger.

Tourte au fruits (entremets).

Tourte anglaise aux groseilles à maquereau. Prenez des groseilles à maquereau médiocrement mûres, épluchez-les en ôtant les petites queues et les ombilics ; faites-en une compote. Garnissez-en votre

tourte, couvrez votre garniture d'un treillage, et faites cuire.

Toutes les espèces de tourtes aux fruits nouveaux se font de la même manière.

Les pêches, les abricots, les prunes et les cerises se mettent en entier, après en avoir ôté les noyaux. Pelez les poires, et dressez-les entières, la queue en haut.

Les framboises, les fraises, se servent également entières. Vous suivez l'article des *compotes* pour la préparation de vos fruits à tourte.

Lorsque la saison des fruits est passée, on les remplace par des confitures ou par des pruneaux.

Les tourtes à la gelée de groseilles, cerises, pommes, coings, etc., se font différemment. On fait cuire la pâtisserie d'avance, puis, lorsqu'elle est refroidie, on la garnit de confiture ou gelée. Quant au grillage, on le dispose à part sur un papier beurré, en mouillant les points de contact des bandelettes, et en donnant à ce grillage la grandeur et la forme nécessaires. On le fait cuire à un feu doux, et on le pose tout d'une pièce sur la garniture.

Tourte à la crème. Mettez un litre de farine sur le tour, faites un trou dans le milieu, et mettez-y un quart de litre de crème double, une pincée de sel. Mélangez et pétrissez légèrement la pâte et laissez-la reposer une demi-heure. Incorporez-y deux cent cinquante grammes de beurre, comme pour faire un feuilletage ; donnez-lui cinq tours, et formez-en un ou plusieurs gâteaux que vous dorerez avec de l'œuf battu et que vous mettrez au four.

Gâteaux, galettes (entremets).

Madeleine. Mêlez ensemble deux cent cinquante

grammes de farine, cent vingt-cinq grammes de beurre fondu, deux jaunes d'œufs et deux œufs entiers, et deux cent cinquante grammes de sucre, ajoutez le zeste d'un citron [1] ; liez bien votre pâte et faites-la cuire à un feu modéré, dans une casserole beurrée, avec du feu dessus. Quand la madeleine sera cuite, retirez-la de votre casserole en la retournant sens dessus dessous; frottez ce côté de blanc d'œuf battu, saupoudrez de sucre et dorez avec la pelle rouge.

Gâteau au fromage. Prenez une quantité suffisante de farine pour faire un gâteau ordinaire. Mettez votre farine sur le tour, faites un trou au milieu, mettez dans ce trou une quantité de beurre égale aux trois quarts du poids de votre farine, et assez d'eau pour faire une pâte convenable. Ajoutez-y du sel, pétrissez ferme, étendez avec le rouleau, et mettez sur votre abaisse une couche de fromage mou non écrémé; pliez en quatre; étendez et pliez ainsi plusieurs fois; donnez à votre gâteau la forme convenable; dorez et faites cuire.

Gâteau feuilleté. Il se fait avec la pâte du feuilletage indiqué à la page 275, et n'offre rien de particulier dans sa fabrication.

Gâteau de plomb. Prenez un litre de fleur de farine, ramassez-la en tas sur le tour; faites une fontaine au milieu (un trou), mettez-y trente grammes de sel, soixante grammes de sucre, cinq cents grammes de beurre, et cinq œufs. Fraisez votre pâte par trois fois [2], mouillez-la avec du lait ou aspergez-la d'eau, si elle est trop ferme. Laissez-la reposer une demi-

[1] L'essence grasse de citron que l'on vend chez les parfumeurs remplace parfaitement le zeste de citron. On en met 2 ou 3 gouttes.

[2] Pétrir la pâte, la fouler et la comprimer avec les mains de manière à ôter les gerçures.

heure après l'avoir rassemblée, et donnez-lui quatre tours. (Voyez *Feuilletage*, page 268.) Abaissez-la en lui conservant une forte épaisseur, donnez-lui la forme d'un gâteau, mettez ce gâteau sur un plafond ou plaque de tôle, dorez-le et faites-le cuire au four. Sa cuisson demande une heure et demie.

Gâteau Savarin.

Mettez dans une terrine douze grammes de levûre de bière que vous délayerez avec un peu de crème. Joignez-y trois œufs, cent vingt-cinq grammes de sucre, trois cent soixante-quinze grammes (trois quarterons) de beurre fondu, un litre de farine e très-peu de sel. Pétrissez le tout, en y ajoutant de la crème pour rendre la pâte bien molle. Ayez un moule convenable dont vous beurrerez l'intérieur. Couvrez le fond de ce moule d'une couche d'amandes mondées et hachées, puis mettez-y votre préparation qui ne doit le remplir qu'aux trois quarts. Placez votre gâteau dans un lieu chaud, afin que la pâte monte. Vous le mettrez ensuite au four. Lorsque votre gâteau sera cuit, retirez-le du moule et enduisez-le extérieurement d'un sirop épais au sucre dans lequel vous aurez mis des avelines hachées, un peu de kirsch-wasser que vous parfumerez avec de l'essence de vanille ; servez chaud ou froid.

Pâte ferme.

Pâte à dresser pour les pâtés froids. Cette pâte diffère principalement de la pâte du feuilletage par la quantité de beurre qui est moindre de moitié. On peut également, dans cette pâte, remplacer le beurre par de la graisse, qui ne réussit pas aussi bien dans le feuilletage.

Prenez un litre de farine, mettez-le en tas sur le tour, faites-y une fontaine dans laquelle vous mettrez 12 grammes de sel blanc, 150 grammes de beurre, divisé en petits morceaux, et 125 grammes d'eau. Maniez le beurre de manière à ce qu'il se dissolve et se mêle à la pâte; le mélange étant fait, il faut pétrir la pâte le plus promptement possible en l'étendant et la foulant quatre fois sur elle-même, afin de lui donner partout une consistance égale, en prenant garde toutefois de trop la dessécher.

La pâte étant suffisamment travaillée, ramassez-la en pelote, saupoudrez-la légèrement de farine, enveloppez-la d'une serviette humide, et laissez-la reposer une heure.

Prenez ensuite le quart de votre pâte pour le fond du pâté. Abaissez-le au rouleau, en lui laissant l'épaisseur du doigt; coupez votre fond de pâté avec le coupe-pâte, en donnant à ce fond un diamètre un peu plus grand que celui du pâté. Placez votre abaisse sur un papier beurré, et dressez sur ce fond vos viandes préparées.

Ces viandes peuvent consister en chair de gibier, volaille, veau, jambon, accompagnées de lard en bardes et lardons, et de farce ou hachis. Voici leur préparation : mettez une quantité suffisante de beurre dans une casserole avec une échalote, la moitié d'un oignon, une gousse d'ail, persil et thym, le tout haché très-fin. Faites cuire ces condiments jusqu'à ce que le beurre se mette à bouillir; mettez-y alors votre lard, puis votre gibier, votre volaille bien désossée ou votre veau, avec épices, sel et gros poivre. Ajoutez du bouillon ou un peu d'eau, laissez mijoter un temps suffisant pour une demi-cuisson, versez un filet de vinaigre, et retirez votre viande du feu.

Le hachis se fait avec des viandes cuites ou non cuites, mêlées avec du lard. Quelques champignons les accompagnent fort bien.

Vos viandes étant refroidies, vous commencez par dresser votre hachis sur le fond du pâté, vous montez le reste par-dessus, en saupoudrant à mesure les morceaux avec du sel, du poivre et des épices. Il faut serrer les morceaux les uns contre les autres, et garnir de petit lard tous les interstices.

On peut également mettre ces viandes crues dans une petite casserole avec le hachis par-dessus, les faire cuire, et les laisser refroidir [1]. Lorsqu'il s'agira de dresser les viandes sur l'abaisse, on flambera avec un papier allumé l'extérieur de la petite casserole, et on la renversera sur l'abaisse. La garniture de viandes en sort tout d'une pièce, comme d'un moule.

Il ne s'agit plus que de tailler et d'appliquer le tour du pâté, auquel on donne au moins six millimètres d'épaisseur. Avant d'appliquer ce tour, faites, avec les débris qui vous resteront, un *renfort* autour des viandes pour les empêcher de s'affaisser et un couvercle pour le dessus du pâté. Ce pourtour, ou double circonférence intérieure, doit s'élever à la hauteur des viandes; on l'attache au fond du pâté, et on soude ses deux extrémités avec de l'œuf.

Mettez ensuite le couvercle, auquel vous ferez un trou rond, nommé cheminée, pour faciliter l'évaporation de la vapeur ; joignez bien ses bords aux renforts en les mouillant.

Cela fait, placez votre pourtour après l'avoir mouillé

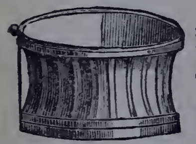
[1] Il est essentiel de ne se servir que d'une casserole parfaitement étamée. Dans le cas contraire, le séjour prolongé et le refroidissement d'une sauce grasse dans du cuivre y déterminent indubitablement du vert-de-gris. Il est préférable d'employer ici du fer battu étamé.

en dedans, afin qu'il se fixe au renfort et au fond. Le bord supérieur du pourtour doit dépasser un peu le couvercle du pâté : passez plusieurs fois le doigt sur la base du pourtour, afin qu'elle se joigne bien au fond du pâté.

On peut embellir le pâté avec des ornements variés, étoiles, zigzags, etc., etc. On le dore deux fois de suite, et on le met au four sur une plaque graissée ou sous le four de campagne. Il faut environ trois heures pour cuire un tel pâté.

Lorsque le pâté est refroidi, on peut y introduire par la cheminée une gelée bien assaisonnée, qui, se refroidissant à son tour, donne une belle apparence à la garniture lorsqu'on enlève le couvercle du pâté.

Au lieu d'être monté comme nous venons de l'expliquer, un pâté froid peut être dressé dans un moule de fer-blanc.



Après l'avoir beurré, on le garnit intérieurement du pourtour, puis on appuie le moule sur une abaisse destinée à former le fond du pâté, en sorte que ce fond se trouve découpé et collé au pourtour. On passe ensuite la main dans l'intérieur du moule pour consolider les jonctions et pour faire prendre à la pâte les formes du moule. On y place les viandes comme dans le pâté monté, on les recouvre d'une calotte et on les met au four avec le moule, qu'on n'ôte qu'après la cuisson.

Pâtés de lièvre et de lapin (entrée).

Le paté de lapin se fait de la même manière que celui de lièvre

Ayant préparé votre lièvre comme il est indiqué à la page 176, vous mettez ses membres et les filets dans une casserole avec deux cent cinquante grammes de beurre. Laissez cuire une demi-heure seulement. Prenez ensuite le reste de la chair de votre lièvre, que vous hacherez avec lard gras, un oignon, deux échalotes, une pointe d'ail, persil, laurier et thym. Ajoutez épices, poivre, sel et mélangez le tout avec un peu d'eau-de-vie coupée de vin blanc.

Vous procéderez ensuite comme il est dit ci-dessus.

Nous nous sommes un peu étendus sur la manière de confectionner les pâtés froids, parce que ce mode de préparation convient à une foule d'objets.

Brioches (entremets).

Faites une pâte avec un demi-litre de farine, un peu d'eau chaude et huit grammes de levûre de pain. Enveloppez cette pâte dans un linge, et mettez-la revenir dans un endroit chaud durant vingt minutes, en été, et une heure en hiver. Placez ensuite un litre de farine sur le tour, joignez-y la pâte que vous avez faite en levain, trois hectogrammes et demi de beurre, cinq œufs, un peu d'eau et quinze grammes de sel blanc. Pétrissez le tout avec soin par trois fois, enveloppez chaudement votre pâte, et laissez-la revenir pendant neuf ou dix heures. Coupez-la ensuite par morceaux, suivant la grosseur des brioches que vous voulez faire; donnez-leur la forme convenable, dorez-les, et faites-les cuire durant une demi-heure pour les petites, et une heure et demie pour les grosses.

Baba (entremets).

Le baba se fait avec la pâte à brioche. Ajoutez-y

gros comme une noisette de safran en poudre, cent quatre-vingts grammes de raisin sec égrené de la plus belle qualité, pareille quantité de raisin de Corinthe, de sucre, et quelques tranches de cédrat confit coupées en petits filets, et un demi-verre de malaga ou de madère ; mêlez et pétrissez le tout ensemble. Tenez votre pâte un peu molle et bien liée ; placez-la dans une casserole beurrée, et laissez-la reposer et fermenter pendant huit heures en hiver et quatre heures en été; puis, sans y toucher, faites cuire votre baba à une chaleur douce. La cuisson dure une heure. Elle est terminée, lorsque le baba a pris une couleur rougeâtre.

On peut se servir de moules pour cuire les babas.

Biscuits (dessert).

Biscuits en caisse. Prenez deux cent cinquante grammes de sucre superfin que vous réduirez en poudre et que vous mettrez dans une terrine avec huit jaunes d'œufs, joignez-y deux cent cinquante grammes fécule et trente grammes fleur de farine ; mêlez bien. Mettez à part les blancs dans une autre terrine, et fouettez-les pendant une demi-heure avec un balai de brins d'osier. Lorsque votre neige de blancs d'œufs sera parfaite, versez-la dans la terrine, mélangez le tout avec la spatule ou une fourchette, assez légèrement toutefois pour ne pas faire retomber la neige. Remplissez avec ce mélange vos moules en fer-blanc ou vos caisses de papier, à défaut de moules, après avoir eu la précaution de les beurrer légèrement. Ne les remplissez qu'à moitié, car la matière gonfle beaucoup en cuisant. Ne beurrez pas, si vos biscuits doivent être servis dans les caisses de papier dans lesquelles ils se font. Saupoudrez-les de sucre

en poudre fine, et mettez-les au four jusqu'à ce qu'ils aient pris une belle couleur jaune foncé.

Biscuit de Savoie. On le fait de la même manière, mais il faut mettre la pâte dans un moule qui a la forme d'un turban, et que l'on graisse préalablement avec du beurre frais fondu. Vous mettrez ensuite votre moule dans un four médiocrement chaud ou sous le four de campagne.



On peut mêler à sa pâte du raisin de Corinthe, des pistaches, de la fleur d'oranger pralinée, des amandes douces hachées, etc. On peut aussi glacer son biscuit au moyen d'un blanc d'œuf battu avec trente grammes de sucre en poudre. Appliquez votre glace avec un pinceau lorsque votre biscuit sera cuit, et laissez-la sécher à une douce chaleur.

Gaufres (dessert).

Prenez cinq cents grammes de fleur de farine, autant de sucre en poudre et deux hectogrammes de crème. Battez votre farine avec la crème, en sorte qu'il n'y ait pas de grumeaux, et mettez-y votre sucre et de l'eau de fleur d'oranger. Le mélange doit être liquide; s'il était trop épais, on y ajoute de la crème. Ayez un gaufrier, que vous graisserez avec du beurre bien frais, et mettez-y pour chaque gaufre une cuillerée et demie de pâte.

Faites cuire votre gaufre sur un feu de charbon, et retournez le gaufrier lorsque la gaufre sera cuite d'un côté.

On peut faire les gaufres sans sucre, mais alors on les saupoudre de sucre après leur cuisson.

Nougat (dessert).

Ayez cinq hectogrammes d'amandes douces, émondez-les; lavez, égouttez et coupez chaque amande en quatre ou cinq filets. Faites-les jaunir ou torréfier légèrement sur un feu doux, en évitant surtout qu'elles brûlent.

Faites fondre dans une casserole trois hectogrammes et demi de sucre en poudre, jetez-y vos amandes toutes chaudes ; mêlez bien le tout et garnissez de cette préparation l'intérieur d'un moule graissé, en les appliquant le plus mince possible et en les égalisant avec le dos d'un citron qu'on appuie sur les amandes. Le nougat étant refroidi, enlevez le moule et dressez-le.

ENTREMETS SUCRÉS.

Pommes au riz.

Faites crever, dans une quantité suffisante de lait, cent vingt-cinq grammes de riz, joignez-y autant de sucre et du zeste de citron râpé. Pelez huit pommes et ôtez-en les cœurs avec le vide-pomme. Faites-les cuire avec de l'eau dans laquelle vous aurez mis du sucre et un jus de citron. Retirez-les après cuisson et faites, avec d'autres pommes, une marmelade dans le sirop de la cuisson. Vous mêlerez cette marmelade au riz en y joignant quatre jaunes d'œufs; étendez votre marmelade sur le fond d'une tourtière, enfoncez-y à demi vos pommes dont vous remplirez le creux avec de la gelée de groseille ou autre confiture ; puis faites prendre couleur sous le four de campagne.

Charlotte de pommes.

Ayez vingt pommes de reinette, que vous pelez et coupez par quartiers ; ôtez le cœur, émincez-les, et mettez-les dans une casserole, avec soixante grammes de beurre et autant de sucre ; ajoutez un peu de cannelle. Retournez-les avec une cuiller jusqu'à ce qu'elles soient à peu près cuites. Taillez des tranches minces de mie de pain en forme de coin, de manière que, mises à côté les unes des autres, elles recouvrent entièrement le fond d'un moule ; mettez-en d'autres tout autour de ce moule. Tous ces croûtons doivent être trempés dans du beurre fondu et taillés avec régularité et netteté. Remplissez votre moule, ainsi garni de croûtons, avec votre marmelade froide, que vous recouvrirez d'une couche de tranches de pain. Vous pouvez, si vous le désirez, faire votre charlotte d'une manière plus distinguée. Mettez votre marmelade de pommes par couches d'un doigt d'épaisseur, et l'entremêlez de couches de marmelade d'abricots.

Votre charlotte étant ainsi disposée, mettez-la dans un four, ou bien sous le four de campagne, avec du feu dessous et dessus pendant vingt-cinq minutes, temps qui suffit pour lui donner une belle couleur. Servez chaud.

Charlotte russe aux pommes.

Elle diffère de la précédente en ce qu'au lieu de pain on emploie des biscuits, et qu'on forme avec ces mêmes biscuits, coupés dans leur épaisseur, des compartiments que l'on remplit de quartiers de pommes cuites au beurre et de diverses sortes de confitures. Elle se termine de la même façon que la précédente. Servez froid.

Pommes au beurre.

Prenez uue douzaine de pommes de reinette, pelez-les, ôtez-en le cœur avec un couteau étroit ou l'instrument appelé *videlle*. (Voyez ci-contre.) Arrangez vos pommes dans une tourtière, sur un morceau de mie de pain rassis, de la grandeur de la pomme et trempé dans du beurre fondu. Remplissez avec du sucre le vide que vous avez fait à chaque pomme en retirant le cœur, et mettez un morceau de beurre bien frais par-dessus ce sucre. Placez votre tourtière sur un feu doux, et le four de campagne par-dessus. Servez chaud.

Pommes meringuées.

Mettez sur un plat en forme de pyramide de la marmelade de pommes, que vous couvrirez de deux ou trois blancs d'œufs battus en neige, saupoudrez de sucre auquel vous mêlez un zeste de citron ou d'orange haché le plus fin possible, glacez la surface avec du sucre en grains ; faites prendre couleur dans un four extrêmement tiède, ou sous un four de campagne.

Pommes au rhum.

Choisissez de petites pommes de reinette, arrangez-les au fond d'une casserole après les avoir pelées. Mettez-y assez d'eau pour les recouvrir, avec sucre, zeste de citron, cannelle ou autre aromate. Faites-les cuire, en arrêtant la cuisson avant qu'elles soient trop amollies. Retirez-les, une à une, de la casserole et rangez-les, encore chaudes, en pyramide sur un plat. Saupoudrez-les de sucre râpé sur lequel vous répandrez du rhum. Mettez-y le feu et servez.

Beignets de pommes.

Coupez des pommes de reinette, ou autres pommes en rondelles, après les avoir pelées; ôtez-en le cœur avec les pepins, faites-les mariner pendant quelques heures dans de l'eau-de-vie avec du sucre, des zestes de citron et de la fleur d'oranger; trempez-les dans une pâte à frire. Faites frire de belle couleur, saupoudrez de sucre et servez.

On peut faire des beignets avec tous les fruits susceptibles d'être coupés en rondelles ou en quartiers, tels que pêches, poires, oranges et abricots. Pour les beignets de pêches et d'abricots, ces fruits se coupent en quartiers.

Beignets à la crème.

Faites réduire à moitié de la crème et du lait mêlés ensemble avec quelques grains de sel et du zeste de citron, joignez-y assez de farine pour faire une pâte. Aplatissez cette pâte sur une table avec un rouleau, coupez-la par petits morceaux, d'une forme régulière, que vous tremperez dans la pâte à frire et que vous ferez frire. Glacez vos beignets de sucre comme les beignets de fruits.

Pets de nonne.

Délayez un demi-litre de fleur de farine dans un peu d'eau, puis mettez dans une casserole un demi-litre de lait, une cuillerée à bouche de fleur d'oranger, soixante-deux grammes de sucre, cent vingt-cinq grammes de beurre et un peu de sel. Quand le lait commence à bouillir, versez-y votre farine bien délayée d'une main, en tournant avec une cuiller de l'autre, jusqu'à ce que la pâte soit devenue extrême-

ment épaisse. Continuez de tourner jusqu'à ce qu'elle soit cuite. Tirez-la du feu, cassez-y un œuf, en tournant la pâte pour l'incorporer, cassez-en un second et ainsi de suite, jusqu'à huit. Il est surtout essentiel de ne pas discontinuer à battre et à tourner la pâte ; c'est ce qui la rendra légère. Ayez de la friture bien chaude, prenez avec une cuiller gros comme une noix de pâte que vous ferez tomber dans la friture, continuez jusqu'à ce que la pâte soit épuisée, en retirant à mesure ce qui sera cuit.

Gâteau de riz.

Prenez un quart de kilogramme de riz bien lavé, faites-le crever sur le feu avec un verre d'eau, un zeste de citron, un peu de sel ; mouillez peu à peu avec un demi-litre de crème, ajoutez quantité suffisante de sucre, un morceau de beurre frais, de la fleur d'oranger ou de la vanille, et six à huit œufs dont vous aurez battu les blancs en neige ; mêlez bien le tout. Enduisez un moule de beurre bien frais et de chapelure par-dessus, versez, dedans, votre appareil et faites cuire une heure sous le four de campagne.

Petits gâteaux de riz en beignets.

Lorsqu'il vous restera du gâteau de riz, coupez-le en petits carrés longs en forme de biscuits de Reims, trempez-les dans la pâte à frire, et faites-les frire, puis saupoudrez-les de sucre en poudre et glacez-les avec la pelle rouge.

Croquettes de riz.

Prenez du riz préparé comme pour le gâteau ci-dessus. Faites-en de petits rouleaux ou des boulettes,

que vous tremperez dans de l'œuf battu et que vous panerez. Trempez et panez une seconde fois, et faites frire. Servez chaud et saupoudrez de sucre.

Gateau d'amandes (entremets sucré et dessert).

Mettez sur une table un litre de farine. Faites un trou dans le milieu, pour y mettre cent ving-cinq grammes de bon beurre, quatre œufs, blancs et jaunes, une pincée de sel, cent vingt-cinq grammes de sucre fin, deux hectogrammes d'amandes pilées. Pétrissez le tout ensemble en forme de gâteau ; dorez avec de l'œuf battu, faites-le cuire et glacez-le avec la pelle rouge.

La pâte sera plus délicate en n'y mettant que le blanc d'un seul œuf, mais elle prendra moins facilement, et il faudra un degré de cuisson plus fort.

Soufflé de pommes de terre.

Prenez un demi-litre de crème, deux hectogrammes de sucre, six cuillerées à bouche de fécule de pommes de terre, quatre jaunes d'œufs. Délayez la fécule avec les œufs et la crème; ajoutez gros comme un œuf de beurre et un peu d'écorce de citron. Mettez votre appareil sur le feu, faites-lui jeter quelques bouillons en le tournant; laissez-le refroidir, puis ajoutez encore six jaunes d'œufs, que vous aurez battus ensemble. Fouettez quatre blancs d'œufs, mêlez-les promptement et légèrement avec le reste, arrangez le tout dans une casserole, que vous mettrez à un feu doux, et le four de campagne par-dessus.

Soufflé au riz.

Faites cuire cent grammes de riz. Mettez-le dans une casserole avec sucre, fleur d'oranger, macarons écrasés, six jaunes d'œufs et huit blancs fouettés ; terminez votre soufflé comme le précédent.

Soufflé au chocolat.

Faites fondre soixante-deux grammes (deux onces) de chocolat dans de l'eau, ajoutez cent vingt-cinq grammes de sucre, une petite cuillerée de fécule et quatre jaunes d'œufs. Mêlez-y les blancs que vous aurez bien battus, et finissez le soufflé de la même manière que les précédents.

CRÈMES

Crème aux amandes.

Échaudez, enlevez la peau et pilez bien fin soixante-deux grammes d'amandes douces, auxquelles vous ajouterez cinq ou six amandes amères. Faites bouillir du lait avec du sucre et du zeste de citron, délayez-y vos amandes auxquelles vous joindrez six jaunes d'œufs, passez votre crème au tamis, et faites-la cuire à feu doux ; il ne faut pas que le lait soit bouillant lorsque vous y mettrez vos œufs.

Crème au café.

Faites un café très fort, avec soixante-deux grammes de café, et quantité suffisante d'eau ; faites votre café au filtre sans ébullition, afin de lui conserver son arome. Si vous avez l'un de ces nouveaux appareils composés de deux globes de verre, servez-vous-en et faites repasser deux ou trois fois l'eau sur le café, ainsi vous finirez par avoir une sorte d'extrait de café ; mettez-le avec un demi-litre de bon lait ; ajoutez un huitième de sucre blanc en poudre, six jaunes d'œufs et trois blancs, bien battus, délayés avec quelques cuillerées de crème. Dressez votre crème dans le plat où vous devez la servir, et mettez ce plat, bien couvert, sur une casserole d'eau bouillante, jusqu'à ce que votre crème soit prise. Glacez avec du sucre et une pelle rouge, et servez froid.

Crème au thé.

Versez un demi-litre de crème bouillante sur trente grammes de thé, laissez infuser une demi-heure, passez votre crème au tamis, et mettez-y un huitième de kilogramme de sucre, six jaunes d'œufs et trois blancs battus. Faites prendre comme ci-dessus.

Crème au chocolat.

Râpez un quart de kilogramme de chocolat, faites-le fondre sur le feu; dans un litre de bon lait ou de crème; ajoutez-y soixante-deux grammes de sucre; faites bouillir jusqu'à diminution d'un quart; ajoutez-y cinq jaunes d'œufs et un blanc battu en neige; faites cuire comme ci-dessus et laissez refroidir.

Crème à la vanille.

Elle se fait avec un litre de lait, un quart de kilogramme de sucre et huit grammes de vanille coupée en petits morceaux. Faites bouillir pendant un quart d'heure, retirez du feu, passez au tamis, mêlez bien ensuite dedans trois blancs d'œufs et six jaunes, après les avoir battus. Faites cuire comme ci-dessus.

Crème au citron.

Elle se fait de la même manière que celle à la vanille, en employant du zeste de citron au lieu de vanille.

Observation. On fait les crèmes renversées de la même manière. Seulement on se sert d'un moule qu'on fait chauffer à l'eau bouillante et dont on enduit lestement l'intérieur d'un caramel fait exprès un peu liquide, et de façon qu'il y en ait partout. On verse dans le moule la composition préparée, et on fait cuire au bain-marie avec feu dessus. La cuisson opérée, on laisse complétement refroidir. Puis, en appliquant sur le moule le plat dans lequel on veut

servir la crème, on la retourne adroitement de façon à ne pas la briser. On peu l'arroser avec une crème froide semblable à celle dont on accompagne les œufs à la neige.

Crème frite.

Prenez un demi-litre de bon lait, ou mieux de crème, et un hectogramme de sucre, ajoutez-y une cuillerée d'eau de fleur d'oranger et quatre jaunes d'œufs. Mêlez avec quantité de farine suffisante pour former des espèces de beignets que vous panez après les avoir trempés dans l'œuf battu et que vous faites frire.

Gelées d'entremets.

On prépare diverses sortes de gelées d'entremets, telles que celles au rhum, aux vins de Madère et de Malaga, au kirsch-wasser, au marasquin, au café, à l'anisette, à la fleur d'oranger, et au jus de divers fruits. Toutes ont pour base la colle de poisson et le sucre. Mettez trente-un grammes (une once) de colle de poisson dans un demi-litre d'eau, après l'avoir laissée tremper deux heures, mettez-la sur le feu pour achever de la fondre, et ajoutez-y cinq cents grammes de beau sucre. C'est à ce liquide, qui devra être passé dans une fine passoire, que vous mêlerez vos vins, vos liqueurs ou vos sucs de fruits, clarifiés d'avance ; vous verserez votre gelée dans un vase façonné, qui servira de moule, où elle prendre en se refroidissant. Vous la tiendrez à la cave en hiver, ou entourée de glace en été. Si le moule doit être renversé pour être présentable, vous le trempez au moment de servir dans de l'eau chaude et l'en rétirez immédiatement, puis vous le renversez lestement sur le plat où la gelée doie être servie.

DESSERT.

Compotes.

On appelle compote les confitures qui n'ont pas eté amenées, par la cuisson, au point nécessaire pour se conserver.

Les fruits qui sont susceptibles d'être mis en compote sont les pommes, les poires, les cerises, les groseilles, les groseilles à maquereau, les prunes, les abricots, les pêches, les fraises, les framboises et les coings.

Compote de pommes.

Coupez vos pommes en deux ou en quatre, suivant leur grosseur; ôtez-en le cœur, mettez-les cuire avec un peu d'eau et quantité suffisante de sucre. Arrosez-les de leur sirop que vous ferez réduire.

Compote de poires.

Pelez vos poires, ôtez-en l'œil, rognez la queue, et remettez-les dans de l'eau fraîche.

Faites bouillir votre sucre dans une poêle avec un peu d'eau; mettez alors vos poires dedans avec une tranche de citron pour les conserver blanches, et un peu de cannelle pour les aromatiser. Quand elles seront cuites, servez et arrosez du sirop.

Compote de cerises.

Mettez de l'eau et du sucre dans une poêle, comme ci-dessus; mettez-y vos cerises, après en avoir raccourci les queues; laissez-leur faire quelques bouillons, dressez-les, et arrosez-les de leur sirop, qu'il faut laisser refroidir.

Compote de groseilles.

Procédez comme pour la compote précédente. Vous pouvez mettre les groseilles égrappées ou employer les grappes entières

Compote de groseilles à maquereau.

Elle se fait comme celle de la groseille ordinaire. Il faut avoir soin d'ôter l'ombilic qui forme une petite tête à la groseille.

Compote de prunes.

Prenez un demi-kilogramme de prunes, faites-les cuire avec cent vingt-cinq grammes de sucre et un verre d'eau dans une casserole, jusqu'à ce qu'elles soient un peu molles, écumez e dressez-les dans un compotier en versant le sirop dessus Si les

sirop était trop clair, réduisez-le au feu. Cette compote se sert froide.

Compote de pruneaux.

Prenez cinq hectogrammes de pruneaux de Tours, lavez-les, mettez-les dans une casserole avec un verre d'eau et autant de vin rouge, cent vingt-cinq grammes de sucre et un peu de cannelle. Faites cuire pendant une heure. Si le sirop se trouvait trop clair, faites-le réduire et servez froid.

Compote d'abricots.

Mettez cent vingt-cinq grammes de sucre et un verre d'eau dans une casserole, placez-y vos abricots; faites-leur faire deux ou trois bouillons, puis arrangez-les dans votre compotier; versez par-dessus votre sirop que vous réduirez, si cela est nécessaire, et servez froid.

Compote de pêches.

La compote de pêches, qu'on peut mettre entières ou par moitié, se fait comme celle d'abricots. Il faut les peler.

Compote de fraises ou de framboises.

Il faut commencer par éplucher et laver vos fraises. Les framboises ne se lavent pas, on les épluche simplement. Faites bouillir dans une casserole un quart de demi-kilogramme de sucre avec un verre d'eau, jusqu'à ce que le sirop soit bien fait. Jetez-y vos fraises ou vos framboises; retirez aussitôt votre casserole; laissez reposer un moment vos fraises ou framboises dans le sirop; ensuite, remettez la casserole pour faire faire un bouillon, puis, ôtez-les promptement du sirop pour les conserver entières.

Marrons au sucre.

Ayant fait rôtir de beaux marrons, pelez-les; puis, mettez cent vingt-cinq grammes de sucre dans une poêle avec un demi-verre d'eau. Lorsque le sucre sera fondu, mettez-y vos marrons, que vous laisserez mijoter. Lorsqu'ils seront bien chargés de sucre, retirez-les, saupoudrez-les de sucre en poudre, exprimez dessus le jus d'un citron, et servez chaud.

Marmelades.

On appelle marmelades des confitures liquides obtenues avec les fruits à pulpe et du sucre : leur consistance doit être à peu près celle du miel.

On fait des marmelades de pommes, d'abricots, de cerises, de prunes, etc.

Le procédé pour faire les marmelades est extrêmement simple. Voici celui employé pour les abricots :

Prenez un certain nombre d'abricots, coupez-les en deux, ôtez le noyau et les taches dures de la peau ; mettez deux kilogrammes de sucre dans une bassine, pour trois kilogrammes de fruit ; placez sur le feu, faites chauffer, en remuant sans cesse. Quand la marmelade paraîtra avoir assez de consistance, retirez-la du feu.

Les procédés sont les mêmes pour les autres marmelades. Un peu d'écorce de citron, ajoutée à celle de pomme, lui donne un goût plus délicat. L'écorce d'orange produit également un bon effet.

Raisiné de Bourgogne.

Choisissez du raisin bien mûr que vous égrènerez et dont vous extrairez le jus à l'aide du pressoir ou par tout autre moyen. Mettez ce jus dans une chaudière et faites-le bouillir jusqu'à réduction de moitié, ayant soin de le remuer afin qu'il ne s'attache point ; prenez des poires propres à cuire (le messire-jean est la meilleure qu'on puisse choisir) ; pelez-les, coupez-les en quartiers et jetez-les dans votre moût, que vous ferez encore réduire d'un tiers par l'ébullition. Alors les poires seront cuites et vous mettrez votre raisiné en pots.

Confitures.

C'est un moyen de conserver les fruits par leur incorporation avec le sucre. On distingue les confitures sèches des confitures liquides. Les fruits de celles-ci sont confits dans un sirop fluide et transparent, auquel ils communiquent leur couleur. Les confitures sèches sont celles dont les fruits, ayant bouilli dans le sirop, ont été séchés au four après avoir été égouttés.

Pour les confitures liquides, on prend en général les fruits un peu avant leur parfaite maturité. Il est essentiel, en les faisant, de ne mettre ni trop ni trop peu de sucre : trop peu, elles ne se conservent pas ; trop, elles se candisent.

Lorsqu'on n'a fait cuire que le suc des fruits avec du sucre, cette confiture prend le nom de gelée.

Gelée de groseilles.

Prenez des groseilles, deux tiers de rouges et un tiers de blanches; écrasez-les et mettez-les sur le tamis, puis dans un torchon de grosse toile, dans lequel vous les tordrez pour en faire sortir tout le jus. Laissez reposer ce jus vingt-quatre heures, puis décantez-le, de manière que la partie épaisse, qui s'est déposée, reste au fond. Mettez ce jus dans une bassine, avec un kilogramme de sucre par kilogramme de jus; faites bouillir à grand feu pendant un petit quart d'heure; écumez soigneusement, et ajoutez des framboises entières dans la proportion d'un kilogramme pour cinq kilogrammes de jus. Passez la gelée à la chausse et mettez-la en pots.

Voici une autre manière de préparer la *gelée de groseilles* qui nous paraît préférable.

Égrenez vos groseilles, faites crever les grains, en les mettant sur le feu, dans une bassine; retirez-les après le premier bouillon, pressez-les dans une toile forte que vous aurez humectée auparavant. Ajoutez au jus, que vous pèserez, une livre et demie (sept cent-cinquante grammes) de sucre par kilogramme de jus. Faites bouillir à grand feu, pendant dix minutes; ajoutez-y le jus de framboise dans la proportion indiquée plus haut; faites encore bouillir dix minutes, et versez dans vos pots.

Gelée de groseilles à la royale.

Égrappez des groseilles et joignez-y des framboises dans la proportion indiquée plus haut. Faites fondre, dans une quantité suffisante d'eau que vous mettrez dans une bassine sur le feu, un poids de sucre égal à celui des groseilles. Lorsque le sucre aura cuit un quart d'heure, jetes-y les groseilles. Laissez-les sur le feu pendant dix minutes, retirez-les, passez-les au tamis et mettez votre gelée en pots.

Cette manière d'opérer donne à la gelée une couleur plus vive et plus fraîche, mais elle est moins économique que la précédente, et ne convient que lorsqu'on ne veut faire qu'une petite quantité de gelée. Ce qui reste sur le tamis peut se manger, et les enfants en feront leurs délices.

Groseilles au sucre cristallisé.

Choisissez de belles grappes de groseilles. Trempez-les dans un

mélange de blancs d'œufs battus et d'eau, puis saupoudrez-les de sucre en poudre, étalez-les sur une feuille de papier et laissez sécher.

Confitures de cerises.

Ayez des cerises suffisamment mûres, enlevez-en le noyau sans trop déchirer la peau, mettez-les dans une bassine avec un demi-kilogramme de jus de groseilles par dix kilogrammes de fruit, et sept hectogrammes de sucre par kilogramme de fruit; faites bouillir, écumez et remuez doucement vos cerises. Après une heure d'ébullition, la confiture est assez réduite, et vous en remplissez vos pots.

Gelée de pommes.

Faites cuire une certaine quantité de pommes de reinettes bien mûres en marmelade, après les avoir pelées et fendues par quartiers, et en avoir ôté soigneusement le cœur. Mettez dans la marmelade un peu de girofle, des zestes de citron et le jus d'un citron. Placez un grand tamis au-dessus d'un vase; videz votre marmelade dans le tamis, laissez sortir tout le jus sans presser la pulpe. Mettez dans une bassine du beau sucre blanc, en poids égal avec le jus que vous avez obtenu, ajoutez un demi-verre d'eau par kilogramme de sucre. Faites-le cuire au *petit cassé*. Pour s'assurer de ce degré de cuisson, il faut que le sucre qu'on aura roulé entre les doigts se casse net.

Le sucre étant cuit suffisamment, mêlez-le avec le jus de vos pommes; faites-lui faire cinq ou six bouillons sur le feu; écumez avec soin.

Confitures de prunes de mirabelle.

Otez les noyaux de vos prunes, faites-en cuire le tiers sans eau, dans la bassine, assez seulement pour les ramollir et en tirer facilement le jus, ce que vous ferez en les tordant fortement dans un linge; mettez dans ce jus les mirabelles que vous aviez réservées, ajoutez un quart de kilogramme de sucre par kilogramme du total; faites cuire en écumant sans discontinuer, jusqu'à ce que toute la partie liquide soit évaporée, et mettez en pots.

Confitures de reine-claude.

Elle se fait de la même manière que celle de mirabelles. Il faut néanmoins la faire cuire un peu plus.

Oranges glacées.

Pelez vos oranges en enlevant tout ce qu'il y a de cotonneux, séparez-en les quartiers sans les crever. Enfilez-les en passant un fil dans l'angle que présentent ces quartiers au centre du fruit. Nouez ce fil de façon qu'il forme un anneau; ayez autant de petits crochets en fils de fer en forme de S que vous avez de quartiers. Faites cuire, dans une bassine, du sucre au *grand cassé*, c'est-à-dire au degré qui précède le caramel blond, trempez chaque quartier dans le sucre bouillant, retirez-le de suite et suspendez-le aussitôt à une ficelle bien tendue en travers, ou à une baguette. Veillez surtout à ce que le sucre n'arrive point au caramel pendant l'opération.

Observations sur les confitures.

Ne laissez jamais refroidir vos confitures dans la bassine, qui est toujours en cuivre non étamé, car il se formerait indubitablement du vert-de-gris. Mettez vos confitures chaudes dans vos pots, et laissez-les découvertes jusqu'à ce qu'elles soient entièrement refroidies. Taillez alors des ronds de papier blanc de la grandeur de l'ouverture de vos pots, trempez-les dans de bonne eau-de-vie et recouvrez-en la confiture. Couvrez ensuite vos pots d'un autre papier qui déborde et qui ne doit pas toucher à celui de dessous. Ficelez-les solidement, coupez d'une manière égale le papier qui déborde la ficelle; écrivez l'espèce de confiture ainsi que l'année, et serrez-les en un lieu sec.

Crème fouettée.

Elle se prépare de la même manière que le fromage fouetté, si ce n'est qu'on n'y emploie que de la crème.

On l'aromatise soit avec l'eau de fleur d'oranger, soit avec l'eau de rose, du marasquin, de l'anisette, de la vanille, du chocolat, etc., etc. On donne à cette crème le nom de *crème à la Chantilly*.

Fromage à la Conti.

Mettez deux cent cinquante grammes de sucre en poudre dans un litre de crème, avec eau de fleur d'oranger ou écorce de citron râpée. Faites réduire à moitié sur le feu, liez avec quelques jaunes d'œufs sans laisser bouillir, faites prendre sur de la cendre, et faites égoutter votre fromage sur une éclisse recouverte d'un linge fin.

INSTRUCTION

SUR LA MANIÈRE DE DISPOSER LE SERVICE D'UNE TABLE DE DOUZE ET DE SEIZE COUVERTS

Il est fort difficile d'indiquer un menu qui puisse être exécuté tel que nous le présenterions, car son adoption dépend et de la saison dans laquelle le dîner doit être donné, et des ressources culinaires dont on peut disposer selon le pays que l'on habite.

Nous nous bornerons donc à poser des règles générales qui serviront de guide dans la composition d'un menu.

Ainsi, le potage est de toute nécessité dans un dîner ; un seul suffit tant que le nombre des convives n'excède pas douze, mais lorsqu'il est de vingt, deux sont indispensables.

Les potages gras au pain sont peu distingués. Il les faut au riz, aux pâtes d'Italie, à la fécule, au tapioca, etc.

Les potages maigres doivent être également choisis. Les potages à la purée, printaniers, aux légumes nouveaux, mais toujours faits avec soin, sont ceux qu'il faut préférer.

Dans un dîner servi en gras, la pièce de bœuf est d'obligation. On la sert entourée de persil et accompagnée d'une sauce tomate, ou de petites pommes de terre roussies au beurre. Lorsqu'il n'y a qu'un potage, le bœuf est son relevé naturel ; s'il y en a deux, il faut deux relevés. Ce sont des entrées plus volumineuses que les autres, et qu'on met à la place des potages.

On sert en même temps les hors-d'œuvre chauds et les entrées.

Les hors-d'œuvre froids sont mis sur la table en même temps que le couvert. Le nombre des hors-d'œuvre est indéterminé, celui des entrées varie selon le nombre des convives. Il suffit qu'il y en ait deux pour une table au-dessous de douze couverts, quatre quand ce nombre est réalisé, et de six à hui au-dessus de vingt couverts.

Telle est, en général, la composition d'un premier service

Le second offre les rôtis, les entremets et les salades. Le nombre de rôtis suit le nombre des potages, on le double. Celui des entremets ne peut être moindre que le nombre des entrées. Il peut varier entre cette quantité et son double.

Le troisième service ou dessert n'a point de nombre déterminé.

Excepté le fromage, et les grosses pièces de pâtisserie que l'on place toujours solitairement au milieu de la table, il importe que le nombre des assiettes de dessert soit pair comme celui des hors-d'œuvre, des entrées et des entremets, ce qui permet de disposer chaque service avec une régularité qui flatte l'œil.

Il est utile, *mais seulement sur les tables d'hôte,* de mettre à la disposition des convives, la carte du menu dont se compose le repas.

Nous allons présenter ci-après deux menus, l'un de douze couverts, l'autre de seize. Cela suffira, nous l'espérons, pour mettre chaque maîtresse de maison en état d'ordonner son dîner et de le faire servir convenablement.

TABLE DE DOUZE COUVERTS.

PREMIER SERVICE

Potage au riz ou au vermicelle. — Une pièce de bœuf pour relevé de potage.

Quatre hors-d'œuvre.

Beurre. — Radis. — Olives. — Sardines.

Deux entrées.

De pâtés chauds ou de perdrix aux choux, — de noix de veau. aux truffes.

DEUXIÈME SERVICE

Un plat de rôt, quatre entremets.

Une poularde. — Une crème glacée. — Haricots verts. — Beignets à la crème. — Buisson d'écrevisses.

TROISIÈME SERVICE OU DESSERT

Six assiettes de fruits. — Un fromage glacé pour le milieu. — Deux assiettes biscuits et macarons.

TABLE DE SEIZE COUVERTS

PREMIER SERVICE

Pour le milieu un surtout.

Un potage au riz. — Un potage printanier.

Six hors-d'œuvre.

Beurre frais. — Radis. — Olives. — Anchois. — Deux assiettes de petits gâteaux.

Quatre entrées.

Une tourte de godiveau. — Un fricandeau. — Poulet à la tartare. — Carpe à la Chambord.

Deux relevés de potage.

Filet de bœuf rôti. — Turbot à la sauce aux câpres.

DEUXIÈME SERVICE

Deux rôts, deux salades, et quatre entremets.

Bécasses à la broche. — Poulet rôti. — Deux salades. — Pâté de foie gras. — Beignets de riz. — Choux-fleurs à la sauce blanche. — Crême à la vanille.

TROISIÈME SERVICE

Deux grandes jattes de fruits crus. — Biscuits à la cuiller. — Gaufres. — Quatre compotes de fruits différents. — Nougat au milieu. — Deux assiettes de confitures différentes. — Fromages de Viry et de Neufchâtel.

DES SIROPS

On donne le nom de sirop à des préparations liquides auxquelles on ajoute une quantité de sucre suffisante pour leur donner une certaine consistance qui puisse produire 35 degrés à l'aréomètre. L'eau et le sucre sont la base de presque tous les sirops, à l'exception du sirop de punch qui renferme une forte portion d'alcool.

Pour reconnaître si un sirop est assez cuit sans se servir d'aréomètre, on prend avec l'écumoir une petite quantité de sirop bouillant, et on en laisse tomber des gouttes sur une assiette. Si ces gouttes se subdivisent en petites gouttelettes, il faut continuer la cuisson. Si la goutte est unique, le sirop est suffisamment cuit,

Les sirops peuvent se préparer à chaud et à froid.

La préparation de ces derniers a lieu en faisant fondre dans l'eau le double de son poids de sucre, c'est-à-dire en mettant un kilogramme de sucre dans 500 grammes d'eau, ou d'un jus de fruit obtenu par expression, tels que les sucs d'orange, de limon, de groseilles, de mûres, etc.; on passe ensuite au tamis, et l'on conserve au frais dans des bouteilles bien bouchées.

Les sirops obtenus par cuisson se font en mettant 500 gramme

de sucre dans un kilogramme de liquide, et faisant évaporer jusqu'à la consistance indiquée ci-dessus. Lorsqu'on fait évaporer, ou plutôt concentrer le suc avant d'y ajouter le sucre, le sirop qu'on obtient est plus agréable peut-être, mais il se conserve moins bien.

Les sirops faits au moyen de la cuisson doivent souvent être éclaircis à l'aide d'un blanc d'œuf qu'on met dans le sirop. Après avoir battu le tout, on le laisse reposer, et on décante.

Ces principes généraux sont cependant sujets à quelques modifications que nous allons indiquer.

Sirop de vinaigre.

On fait clarifier 1 kilogramme de sucre, que l'on fait cuire au petit cassé, et on y verse 500 grammes de vinaigre rouge; on donne un bouillon au mélange, puis on le retire du feu.

Sirop de vinaigre framboisé.

On prend 1 kilogramme de framboises, qu'on épluche et qu'on met dans un vase; on verse dessus 4 litres de vinaigre rouge, puis on passe le tout avec expression au travers d'un linge. On filtre le mélange, et après l'avoir mesuré, on y ajoute le double de sucre clarifié, que l'on a fait cuire d'abord au petit cassé; on remet la bassine sur le feu jusqu'à ce que le sirop fasse deux ou trois bouillons, après quoi on le retire.

Sirop de gomme.

On fait fondre sur un feu doux 250 grammes de gomme arabique dans un demi-litre d'eau. On fait clarifier et cuire à la nappe 3 kilogrammes de sucre; on y verse la décoction de gomme, et on laisse faire quelques bouillons.

Sirop de groseilles.

On prend 6 kilogrammes de groseilles, dont on a supprimé les grappes, on y ajoute 1 kilogramme de cerises dont on a retiré les noyaux, on soumet le tout à la presse, et l'on met à la cave, pendant vingt-quatre heures, le jus qu'on a obtenu; ensuite on le passe à la chausse.

On fait clarifier et cuire au petit cassé 1 kilogramme de sucre, on y ajoute 560 grammes de jus de groseilles. On remue le mélange jusqu'au premier bouillon, puis on le retire.

Ce sirop peut aussi se faire en mesurant le jus de groseilles, et en y mêlant le double de sucre clarifié, et cuit au petit cassé.

Sirop de punch au rhum.

On fait clarifier et cuire au petit cassé 2 kilogrammes de sucre, on y exprime le jus d'un beau citron, et on remue le mélange jusqu'à ce qu'il ait fait un bouillon couvert, puis on le verse dans un vase, et lorsqu'il est refroidi, on y ajoute le rhum et on met en bouteilles.

Lorsqu'on veut faire du punch, on ajoute une quantité suffisante d'eau bouillante.

DES RATAFIAS

Les ratafias sont des liqueurs composées de jus de fruits, d'eau de-vie et de sucre. Ils diffèrent des liqueurs proprement dites, en ce que celles-ci s'obtiennent en général par la distillation.

On fait des ratafias rouges et des ratafias blancs.

Ratafias de noyaux.

Concassez cinquante noyaux d'abricots et de pêches, et faites-les infuser pendant quatre mois dans une bouteille d'eau-de-vie. On ajoute 4 grammes de fleurs d'oranger, 3 grammes de cannelle et 125 grammes de sucre que l'on a fait fondre dans un peu d'eau.

Ratafia de cassis.

Épluchez 5 kilogrammes de cassis que vous écraserez et que vous mettrez dans une cruche. et versez-y neuf litres d'eau-de-vie. On peut y ajouter quelques clous de girofle et un peu de cannelle. On expose ce mélange au soleil pendant un ou deux mois. On passe par la chausse et on y fait fondre 1 kilogramme 150 grammes de sucre dans un peu d'eau, puis on met en bouteilles.

Extrait de brou de noix.

On prend 150 noix vertes, déjà un peu grosses, mais dont le bois n'est pas encore formé ; après les avoir pilées, on les fait infuser avec 4 grammes de muscade et pareille quantité de girofle dans huit litres d'eau-de-vie, pendant deux mois, puis on passe au tamis. On fait fondre 2 kilogrammes de sucre dans cette liqueur, que l'on renferme dans un vase pendant trois mois, puis on la décante et ont la met en bouteilles.

Ratafia de Grenoble.

On fait fondre 2 kilogrammes de sucre dans quatre litres de

jus de framboises, et un litre de jus de cerises ; on ajoute huit litres d'eau-de-vie, puis on laisse reposer le mélange, que l'on décante et que l'on met dans des bouteilles bien bouchées.

DES FRUITS A L'EAU-DE-VIE

Cerises à l'eau-de-vie.

On prend de belles cerises auxquelles on coupe la moitié de la queue, et on les jette à mesure dans des bocaux que l'on remplit de bonne eau-de-vie et dans lesquels on met, pour chaque litre, 160 grammes de sucre. Au bout de deux mois, on peut en faire usage.

Reine-claude à l'eau-de-vie.

On prend de belles reines-claude lorsqu'elles sont encore vertes. Après leur avoir coupé la moitié de la queue et les avoir piquées, on les jette dans l'eau bouillante, d'où on les retire aussitôt pour les plonger dans l'eau froide. On les égoutte sur un tamis ; on les range dans un bocal et on y verse 2 kilogrammes 500 grammes de sirop de sucre clarifié, et assez d'eau-de-vie pour que les prunes en soient baignées. On bouche le bocal, et six semaines après les prunes sont bonnes à manger.

Les mirabelles, les perdrigons, et la dame-aubert se mettent à l'eau-de-vie de la même manière.

Abricots à l'eau-de-vie.

Pour 2 kilogrammes de fruits, on fait clarifier 500 grammes de sucre et on ajoute trois litres d'eau-de-vie.

Il ne faut pas que les abricots soient trop mûrs. On les prépare ensuite comme les prunes.

Salade d'oranges.

C'est ainsi qu'on nomme une préparation improvisée faite de la manière suivante. On coupe par rondelles des oranges qu'on n'écorce pas, et dont on retire les pepins. On range ces rondelles dans un compotier et on les saupoudre de sucre. Ensuite on les arrose d'eau-de-vie ou de rhum. Quelques personnes font fondre le sucre dans un peu d'eau qu'elles versent sur les oranges pour les sucrer et tempérer la force de l'eau-de-vie ou du rhum qu'elles ajoutent.

Cette salade. comme les autres fruits à l'eau-de-vie, se mange après le café.

DES BOISSONS CHAUDES

Café.

Le meilleur café est celui de Moka, mais il est rare et cher; on le reconnaît à la petitesse de son grain. Le café Bourbon est jaunâtre comme le Moka, mais son grain est plus gros et plus égal; il est fort bon. Le café Martinique est verdâtre. C'est le plus commun. Il est moins fin que le Bourbon; cependant en les mêlant par moitié on obtient un excellent café. La manière de le brûler est une chose essentielle; trop brûlé, il est sans parfum, n'a plus qu'une saveur âcre et amère. Trop peu brûlé, il manque de couleur et son goût est moins agréable. Il doit donc être d'une belle couleur marron et point noirâtre.

On ne doit le moudre qu'à mesure du besoin.

On emploie généralement pour faire le café une cafetière à double compartiment et à filtre de métal, et mieux une cafetière en porcelaine et à filtre de matière semblable. On met le café dans la partie supérieure de la cafetière, sur le filtre même; on le tasse et l'on verse dessus de l'eau bouillante qui tombe dans la partie inférieure de la cafetière en entraînant les parties solubles du café.

Une autre cafetière, très-ingénieuse, se compose de deux globes de verre communiquant entre eux par un tube garni d'un filtre. On met le café dans le globe supérieur et l'eau dans celui de dessous, puis on place une lampe à l'esprit-de-vin sous ce dernier globe. L'eau entre bientôt en ébullition, elle s'élève, monte dans le globe supérieur par le tube de communication et recouvre le café en poudre.

C'est à l'instant où il ne reste plus qu'une petite quantité d'eau dans le globe de dessous qu'il faut retirer promptement la lampe, sans cela le globe vide d'eau pourrait se briser. La lampe étant donc retirée, on voit redescendre l'eau, chargée de toutes les parties solubles du café, dans le globe inférieur qui est muni d'un robinet. Bientôt le marc du café reste à sec, et l'on obtient en ouvrant le robinet un excellent café qui a conservé tout son arome et toute sa finesse. Cet appareil est d'autant plus agréable qu'on peut faire soi-même son café à table, en quelques instants,

et que la transparence du verre permet de suivre toute l'opération

Trente-deux grammes de café en poudre suffisent pour faire quatre demi-tasses de café. Lorsqu'on veut faire du café à la crème, il faut bien se garder de faire bouillir le café dans la crème ou dans le lait, comme le font certaines personnes ; mais on prépare son café à l'eau plus fort, et on y mêle ensuite la quantité de crème ou de lait nécessaire.

L'usage de faire rebouillir les marcs pour servir de base à un café nouveau appartient à une économie mesquine et mal entendue. La première eau a enlevé au café en poudre tout ce qu'il renferme de substances essentielles, et le marc ne donne qu'une eau un peu amère et sans aucune espèce d'arome.

Le café doit toujours être servi très-chaud, et il ne faut jamais remplir les tasses par-dessus les bords.

Du thé.

Il y a un grand nombre d'espèces de thés ; nous ne parlerons que des deux espèces principales, qui sont le thé *vert* et le thé *Bohea* ou thé *noir*.

Le thé vert a une saveur plus astringente que le thé noir, il excite davantage les nerfs des personnes d'un tempérament irritable.

Le thé noir est plus doux, mais sa saveur est moins relevée : quelques personnes le trouvent fade. Nous conseillerons donc aux amateurs de thé de mêler ces deux qualités ensemble par portions égales. Avant de mettre son thé dans une théière, il faut échauder celle-ci ; on y met ensuite la valeur d'une cuillerée de thé, puis on verse dessus l'eau bouillante à deux reprises, d'abord la valeur d'une tasse, puis ensuite le complément de la théière. Il faut laisser infuser le thé durant quelques minutes.

L'usage, quand on sert le thé à plusieurs personnes, est de ne remplir d'abord les tasses qu'à moitié, puis on achève de les remplir à la ronde, afin que la force de l'infusion soit égale dans toutes les tasses.

On remplace quelquefois, après dîner, le café par le thé.

On appelle thé une sorte de collation du soir, dans laquelle on offre, avec le thé, des tartines de beurre frais et des pâtisseries de diverses sortes.

Chocolat.

Chocolat à l'eau. On verse dans une chocolatière autant de tasses d'eau qu'on veut faire de tasses de chocolat; on place cette eau sur le feu; quand elle est près de bouillir, on y met autant de chocolat marqué par tasse que l'on y a mis de tasses d'eau; on le fait fondre en tournant le bâton à chocolat dans les mains. Quand il a jeté plusieurs bouillons, on le met mijoter quelque temps sur la cendre chaude. Avant de le servir, on le remue bien avec le bâton, en le tournant pour le faire mousser, et on verse dans les tasses. Il est inutile de râper finement la tablette de chocolat, on la coupe simplement par petits morceaux.

Chocolat au lait ou à la crème. Si vous voulez que votre chocolat soit à la crème, faites-le réduire sur le feu d'un tiers ou d'un quart à votre volonté, et remplacez la portion évaporée par une égale quantité de lait ou de crème.

DES VINS

La cave ne doit être ni sèche, ni humide, n'avoir dans son voisinage ni fosses d'aisances, ni bois, herbages ou racines fermentescibles. Ceci est surtout essentiel pour les vins en tonneaux. Il importe qu'elle ne soit pas ébranlée par le passage des voitures ou le mouvement d'usines qui seraient proches.

Son sol doit être recouvert d'une couche de sable, et ses soupiraux ouverts au nord et pouvant être fermés à volonté.

Vins en tonneaux.

Les tonneaux pleins se placent sur des chantiers qui doivent s'élever de deux décimètres au-dessus du sol. Il faut laisser entre chaque tonneau un espace suffisant pour le visiter. La même raison exige qu'il ne touche pas au mur du fond. Après les avoir placés parfaitement d'aplomb, en sorte que les bouts des tonneaux soient de niveau, on cale chaque pièce sur les chantiers.

Les principaux soins qu'exigent les vins en tonneaux sont le collage, le soutirage, le remplissage et la visite des futailles.

Collage des vins rouges.

Quatre blancs d'œufs suffisent pour coller une pièce de vin rouge de 250 litres. On commence par retirer deux ou trois bouteilles de vin. On bat ensuite les blancs d'œufs avec une demi-

bouteille de ce vin. On verse le tout dans la pièce, et l'on bat fortement le vin avec un bâton fendu qu'on introduit par la bonde, en imprimant au liquide un mouvement circulaire. Il est même bon d'agiter le vin de la pièce immédiatement avant d'y verser les blancs d'œufs; le mélange en devient plus parfait; on continue après avoir mis le collage. On remplit ensuite la pièce avec le vin retiré, et on la bondonne. Au bout de huit jours, on peut mettre le vin en bouteilles.

Collage des vins blancs.

On emploie les mêmes procédés que pour les vins rouges; mais, au lieu de blancs d'œufs, on se sert de colle de poisson dissoute dans du vin blanc. On prend, à cet effet, 10 grammes de colle de poisson. Pour la dissoudre, il faut la battre fortement sur un billot et l'effeuiller ou la déchirer en petites parties, qu'on met dans une terrine avec environ un décilitre de vin blanc, de manière qu'elle baigne dans le liquide. Au bout de sept à huit heures, la colle ayant absorbé le vin, on en remet une pareille quantité. Après vingt-quatre heures d'infusion, la colle est suffisamment détrempée, et forme une gelée. Il faut y ajouter trois décilitres d'eau un peu chaude, la bien pétrir dans ses mains, afin d'écraser les petits morceaux qui ne sont pas entièrement dissous. On la passe ensuite dans un linge propre, ayant soin de bien presser pour en extraire le mucilage. Enfin, on bat cette colle avec quelques brins de balai, et on ajoute à mesure du vin blanc jusqu'à concurrence de trois litres; lorsqu'elle est refroidie, on la met dans des bouteilles bien bouchées pour la conserver.

Pour coller une pièce de vin blanc de 250 litres, on emploie un litre de la colle ci-dessus.

Soutirage des vins.

C'est une opération qu'on fait subir au vin pour le séparer de sa lie, qui, par suite d'un changement de température, peut se mêler à tout le liquide que contient le tonneau, et en altérer la limpidité.

C'est ordinairement au mois de février ou de mars que l'on pratique le soutirage. Il faut choisir le moment où le vent est au nord, le temps sec, frais et clair, parce que c'est alors que la lie est le mieux précipitée au fond du tonneau. On soutire le vin au moyen de siphon ou avec des brocs que l'on met sous la can-

nelle, et, à mesure qu'un broc est rempli, on le remplace par un autre, de façon à ce que le vin coule sans interruption.

Remplissage.

Lorsque l'on conserve du vin en pièce, il est nécessaire de remplir le vide qui se forme par l'évaporation, si l'on veut prévenir la fermentation, l'évent et l'acidité. Il est prudent de procéder à ce remplissage une fois par mois. A cet effet, après avoir rempli le tonneau avec du vin de mêmes cru et qualité, on le referme en observant de regarnir la bonde à neuf avec un morceau de linge.

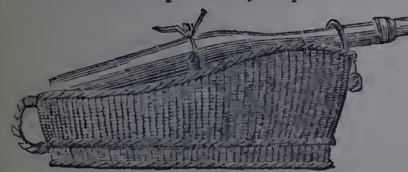
Du vin en bouteilles.

Avant de mettre du vin en bouteilles, il faut s'assurer s'il est parfaitement clair, et surtout s'il a mûri suffisamment en pièce, afin qu'il ne conserve ni âpreté, ni verdeur. En général, les vins rouges, fins et légers, peuvent être mis en bouteilles au bout de deux ou trois ans, excepté ceux de Bordeaux, des côtes du Rhône et du Roussillon, qui demandent un temps plus considérable. Il faut se garder de mettre en bouteilles un vin âpre et vert, car il y conserverait tous ses défauts.

Les vins blancs peuvent être mis en bouteilles au bout de dix-huit mois environ, lorsqu'ils on perdu le goût sucré qui occasionnerait une fermentation dangereuse pour les bouteilles.

La limpidité du vin étant une chose très-essentielle, il faut éviter de le mettre en bouteilles aux trois époques de la vigne, ainsi que durant les temps trop chauds, orageux, humides ; un temps sec et froid est très-favorable.

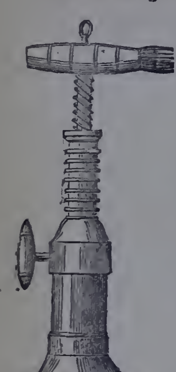
Pour les vins précieux, et particulièrement pour ceux de Bordeaux, qui déposent beaucoup, on apporte sur la table les bouteilles couchées dans un panier où elles sont inclinées de manière à pouvoir remplir les verres sans agiter le dépôt.



On débouche à demi préalablement ces bouteilles avec le tire-bouchon à vis dont la figure est ci-contre et que l'on trouve chez tous les quincaillers. Ce tire-bouchon est fort utile pour déboucher sans effort une bouteille quelque fortement bouchée qu'elle soit.

Recette de l'eau de Seltz artificielle.

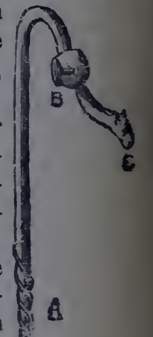
Prenez vingt-deux grammes acide tartrique et vingt-quatre grammes bi carbonate de soude. Partagez chacune de ces deux substances en douze paquets égaux. Ayez le soin de mettre l'un des deux sels dans des papiers blancs et l'autre dans des papiers bleus ou de toute autre couleur, pour n'être pas exposé à les confondre.



Prenez une bouteille ordinaire que vous remplirez d'eau, ayez un bouchon tout prêt afin de boucher prestement cette bouteille. Jetez-y d'abord le bi carbonate de soude, puis l'acide tartrique, et bouchez immédiatemeut. Ficelez le bouchon comme pour une bouteille de champagne, et couchez la bouteille en lieu frais. Le *gazogène* de M. Briet est très-commode pour préparer en un moment l'eau de Seltz, le soda-water, la limonade gazeuse, etc. On peut se procurer chez lui, boulevard Bonne Nouvelle, n° 4, cet appareil peu coûteux, ainsi que la manière d'en faire usage.



Un autre ustensile très-commode pour déboucher le vin de Champagne, c'est-à-dire pour rompre les fils de fer qui retiennent le bouchon, est le crochet ci-contre à gauche.



N'oublions pas le siphon au vin de Champagne et à l'eau de Seltz. En l'introduisant à travers le bouchon au moyen de la vis A et en tournant le robinet B, le vin pétillant ou l'eau de Seltz jaillit avec force par le bec C et remplit les verres enun instant.

Vin chaud.

Faites chauffer du bon vin dans une casserole ; ajoutez un morceau de cannelle et du sucre selon le goût. Lorsqu'il est prêt à bouillir, retirez du feu et servez.

Bischof chaud.

Dans un bol de grandeur convenable, mettez du sucre cassé et des tranches de citron ou de petites oranges vertes. Faites chauffer deux bouteilles de bon vin blanc ; lorsqu'il est prêt à bouillir, versez dans le bol, agitez le mélange et servez chaud. On peut ajouter au vin un peu de cannelle ou de vanille. Pour toutes les boissons chaudes, on sert dans des verres à pied.

On fait du bischof froid et qu'on peut même servir à la glace, avec du vin blanc, des tranches de citron et du sucre.

On sert encore froid un autre bischof fait avec du vin rouge ou du vin blanc, auquel on ajoute du sucre, et une petite poignée de sommités de bourgeons de cassis, qui lui communique une saveur fort agréable.

Punch.

Faites du thé, ajoutez trois cent soixante-quinze grammes de sucre par litre et un citron coupé, puis la quantité d'eau-de-vie ou de rhum, ou de l'un et de l'autre en portions égales, pour lui donner le spiritueux qui convient à votre goût. Cela fait, on verse chaud dans les verres.

On met, si l'on veut, le feu au punch. Pour cela, on verse doucement l'eau-de-vie sur le thé, qu'elle surnage par la légèreté, et en approchant une petite cuiller pleine d'eau-de-vie pure enflammée. (*Voyez* sirop de punch, page 318.)

Grog chaud à l'américaine.

Versez de l'eau chaude dans les verres ; sucrez à volonté, couvrez d'une tranche de citron. Versez dessus de l'eau-de-vie ou du rhum, selon le goût de chacun, mais toujours de façon que le verre soit bien plein. Mettez-y le feu. Quand il est éteint, mélangez avec une petite cuiller et buvez lorsqu'il n'est plus trop chaud.

FIN.

TABLE ALPHABÉTIQUE

6466-02. — Corbeil. Imprimerie Crété.

RECORD OF TREATMENT, EXTRACTION, REPAIR, etc.

Pressmark:

Binding Ref No: 4092

Microfilm No:

Date	Particulars
1/9/2000	Chemical Treatment
	Fumigation
	Deacidification Renaissance HA Liquid
	Lamination
	Solvents
	Leather Treatment
	Adhesives
	Remarks

RÔTS DE BROCHE

Temps nécessaire pour la cuisson

NOMS DES PIÈCES	DEVANT LA CHEMINÉE	CUISINIÈRE devant LA CHEMINÉE	CUISINIÈRE et LA COQUILLE
	h. m.	h. m.	h. m.
Agneau (fort quartier)......	1.30	1.10	1 »
— (un gigot).........	0.45	0.35	0.30
Alouettes bardées....	0.20	0.15	0.12
Bécasses	0.30	0.25	0.20
Bœuf, 3 kilogr.............	2.30	1.53	1.40
— 1 kilogr. 1/2.......	1.30	1.10	1 »
Canard.................	0.45	0.35	0.30
Cochon de lait............	2.15	1.30	1.20
Dindon...................	1.30	1.10	1 »
Faisan....................	0.45	0.35	0.30
Lapin	0.45	0.33	0.30
Lièvre..................	1.30	1.10	1 »
Mouton, 3 kilogr............	1.30	1.10	1 »
— (gigot ou épaule), 2 kilogr.	1 »	0.45	0.40
Oie......................	1.30	0.57	0.40
Perdreau................	0.20	0.15	0.13
Pigeon...................	0.30	0.25	0.20
Porc frais, 2 kilogr.......	2 »	1.30	1.20
— 1 kilogr.......	1.30	0.57	0.40
Poularde et Chapon.....	0.45	0.33	0.30
Veau, 2 kilogr..............	2 »	1.30	1.20
— 1 kilogr............	1.15	0.45	0.40
Venaison, 3 kilogr	2 »	1.30	1.20
— 2 kilogr. 1/2....	1 »	0.45	0.40

Les temps de cuisson varient selon la grosseur de la pièce, sa tendreté et l'état du feu ; le tableau ci-dessus est basé sur des pièces moyennes, le feu étant vif et les viandes noires restant un peu saignantes ; les viandes blanches doivent toujours être bien cuites.

Corbeil. Imprimerie Crété.